

RecetaKA

DELICIAS DE ZANAHORIA

Ingredientes para 15 delicias

4 huevos / 250 gr de zanahoria rallada (Unas seis zanahorias grandes) / 200 gr de harina de trigo (Para celíacos sustituir la harina de trigo por 125 g de harina de arroz y 75 gr de maicena) / Medio sobre de levadura / 125 ml de aceite de girasol / 200 gr de azúcar / Un toque de canela y jengibre



Elaboración

1. Precalentar el horno a 185º durante 10 min en la opción de calor arriba y abajo sin aire
2. Pelar las zanahorias y rallarlas. En un bol poner los huevos con el azúcar y batir hasta que te quede una mezcla espumosa. Añadir el aceite y mezclar bien hasta integrar el aceite con los huevos y el azúcar
3. Agregar la zanahoria, la canela y el jengibre. Batir
4. Mezclar las harinas con la levadura y añadirlas a la mezcla tamizándolas.
5. Preparar los moldes para las delicias, pueden ser los que utilizáis para las magdalenas
6. Verter la mezcla al molde rellenando solo las 2/3 partes del mismo. Con mucha precaución, introducirlo en el horno con la opción de calor arriba y abajo a 185º. En el horno debe estar entre 16 y 18 minutos
7. Cuando pase el tiempo, sacar las delicias del horno y desmoldar. Dejar enfriar al menos media hora y estarán listas para comer. Se le puede poner la cobertura que más agrade: azúcar glass, chocolate fundido....

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños