CAKE DE ZANAHORIAS Y NUECES

Ingredientes:

1 1/2 taza de nueces

3 tazas de harina

3 cucharaditas de polvo de hornear

1 cucharadita de sal

2 tazas de azúcar morena

4 huevos grandes

1 taza de aceite (8 onzas)

1 1/2 cucharadita de canela en polvo *

1 cucharadita de nuez moscada *

1/4 cucharadita clavitos de olor *

3 cucharadas (sopa) de leche

3 tazas de zanahorias ralladas

Procedimiento:

Picar 1/2 taza de nueces muy finas. Engrasar 3 moldes redondos de 9 pulgadas, salpicar c/u con 2 1/2 cucharadas de las nueces picadas para cubrir el fondo. Cernir (colar) la harina con el polvo de hornear y la sal. Dejar aparte. Mezclar el azúcar, huevos, aceite y especies. Batir a alta velocidad hasta que se sienta ligero y se haya mezclado bien. Añadir la mitad de la mezcla de los ingredientes secos (harina , polvo de hornear, sal),revolver hasta que esté bien mezclado. Agregar la leche y la otra mitad de los ingredientes secos. Por último se añade las zanahorias y las nueces restantes. Se dejan algunas mitades de nueces para decorar.

Dividir la mezcla en los tres moldes por igual. Hornear a 350°F. por 25 minutos o hasta que estén cocinadas. Déjelas en el molde por 10 minutos antes de sacarlos. Cuando están fríos decorar con crema y las nueces.

---

* especies.