



TARTA VEGETARIANA

Ingredientes

Para una tarta

400 gr de harina
1 cucharada de levadura química
1/2 cucharada de canela en polvo
1/2 cucharada de pimienta de Jamaica molida
1/2 cucharada de bicarbonato
1/4 de cucharada de sal
100 gr de manzanas
100 gr de zanahorias ralladas
100 gr de patatas
150 gr de grosellas secas
150 gr de pasas
150 gr de nueces troceadas
1 cucharada de ralladura de naranja
150 gr de mantequilla
100 gr de azúcar moreno
3 huevos
2 cucharadas de melaza ligera

Pasos

- 1.** Precalentar el horno a 175 ° C y engrasar y enharinar una sartén.
- 2.** En una hoja de papel encerado, tamice la harina, el polvo de hornear, la canela, la pimienta de Jamaica, el bicarbonato de sodio y la sal. Dejar a un lado.
- 3.** En un tazón mediano, mezcle las manzanas, las zanahorias, las papas, las grosellas, las pasas, las nueces y la ralladura de naranja. Dejar a un lado.
- 4.** Coloque la mantequilla pomada y el azúcar moreno en un tazón grande para mezclar. Mezclar a velocidad baja hasta que la mezcla esté ligera y esponjosa. Añadir los huevos de uno en uno, batiendo después de añadirlos, y luego mezcle la melaza. Incorpora lentamente los ingredientes secos hasta que la mezcla esté completamente humedecida. Añadir gradualmente la mezcla de frutas y continúe batiendo a velocidad baja hasta que esté bien mezclado.
- 5.** Vierta en el molde que ya está preparado. Hornee en horno precalentado durante 60 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro, éste salga limpio y el pastel se separe de los lados del molde. Deje enfriar sobre una rejilla de alambre durante 10 minutos, luego retírelo de la sartén y enfríe completamente.