



# TARTA DE ZANAHORIA VEGETARIANA

## Ingredientes

*Para una tarta*

3 cucharadas de zumo de limón  
300 cl de leche  
100 gr de aceite vegetal  
2 cucharadas de ralladura de naranja  
180 gr de azúcar moreno  
3 cucharadas de extracto de vainilla  
100 gr de harina integral  
100 gr de harina  
1 cucharada de levadura química  
1 cucharada de canela en polvo  
1 cucharadita de clavo molido  
1/2 cucharada de sal  
200 gr de zanahorias ralladas  
120 gr de nueces troceadas

## Pasos

- 1.** Unte con mantequilla un molde para pastel, luego en un tazón pequeño, añada el zumo de limón a la leche. Revuelva y deje reposar 5 minutos.
- 2.** Tamizar la harina, el polvo de hornear, la canela, el clavo y la sal y reservar. En un tazón grande mezcle el aceite, la ralladura de naranja y el azúcar moreno. Añadir la leche agria y la vainilla. Añadir la mezcla de harina y bata hasta que quede suave. Añadir las zanahorias ralladas y las nueces picadas.
- 3.** Verter la masa en el molde y hornear a 175 ° C durante 1 hora, o hasta que al introducir un palillo en el bizcocho salga limpio. Dejar enfriar.