

PESSIC DE PASTANAGA

Dificultat: fàcil **Temps total:** 60 min. **Racions:** 8

Ingredients

- 250g de farina
- 100g de sucre
- 120g Oli de gira-sol
- 250g de pastanaga pelada i rallada
- 4 ous
- 15g llevat químic en pols
- 5g de canyella en pols



Preparació

1. Posa el forn a 180 ° C. Forra un motlle de plum cake amb paper d'enfornar i reserva.
2. Posa en un bol el sucre i els ous i batre. Afegir la pastanaga ratllada, l'oli de gira-sol i la canyella en pols i barrejar-ho tot bé. Afegir la farina i el llevat tamisat i barrejar.
3. Posar la massa al motlle de plum cake folrat amb paper de cuina que tenies reservat i forneja durant 35-45 minuts (180 °C).
4. Deixa refredar dins del motlle uns 10 minuts, treu-lo del motlle i deixa refredar del tot abans de menjar-te'l.

BON PROFIT !