

TARTA DE ZANAHORIA con piña y nueces



Ingredientes:



Preparación:

- Pele las zanahorias y rállelas gruesas. Mezcle la piña junto con 50 ml de jugo de la lata, el azúcar, el aceite vegetal y los huevos y triture la mezcla con una batidora hasta que quede una masa homogénea.
- Pique las nueces en trozos grandes. Mezcle la harina, la fécula, la levadura en polvo y la canela.
- Agregue las zanahorias, las pasas y las nueces a la mezcla de harina y continúe mezclando. Añada poco a poco la masa con la piña a la mezcla de harina. La masa no debe quedar demasiado compacta ni demasiado líquida (si es necesario, añada un poco más de harina o de jugo de piña).
- Engrase la olla del AutoCook con mantequilla y vierta dentro la masa. **Cierre la tapa.** Seleccione el programa **Hornear** y la opción **Largo** y pulse el botón de **Inicio**.
- Cuando suene la señal, abra la tapa, saque la olla y deje enfriar la tarta dentro durante 20 minutos. Por último, vuélquela con cuidado en una rejilla y deje que se enfríe del todo.

RACIONES: 8

Programa: Hornear largo

Calorías por ración: 426 kcal

Tiempo de horneado (sin precalentamiento):

AutoCook - 60 min.

AutoCook Pro - 60 min.