

CARROT CAKE

INGREDIENTES:

- 80g de avena
- 40g de coco rallado
- 80ml de bebida vegetal sin endulzar
- 2 zanahorias
- 4 huevos
- 8 dátiles
- 20 nueces
- 1 sobre de levadura
- 1 cucharadita de aceite de coco o de oliva
- Especias: canela y esencia de vainilla (una cucharadita de cada

PREPARACIÓN:

- 01.** Precalentar el horno a 180°, rallar las zanahorias y picar las nueces.
- 02.** Añadir todos los ingredientes a una procesadora excepto el coco y las nueces.
- 03.** Cuando se haya obtenido la mezcla añadir el coco y las nueces. Verter en el molde y decorar con nueces y canela.
- 04.** Hornear durante 20-30 minutos a 200°C.



Se puede cubrir con un frosting hecho con queso fresco de untar y anacardos triturados.