

BOLLITOS DE ZANAHORIA

Ingredientes:

- 1 ½ tazas de aceite
- 2 tazas de azúcar
- 4 huevos
- 2 cucharitas de vainilla
- 1 ½ tazas de puré de zanahoria cocida
- 3 Tazas de harina (350 gms)
- 1 cucharita de sal
- 3 cucharitas de canela molida
- 1 cucharita de nuez moscada molida
- 1 cucharita de bicarbonato
- 2 cucharita de polvo de hornear
- Corazones de Nuez para adornar

Preparación:

1. En el tazón de la batidora se agrega el aceite, el azúcar, los huevos, la vainilla, el puré de zanahoria y se enciende a velocidad media para que se mezclen los ingredientes.
2. En otro tazón se combinan los ingredientes secos: harina, sal, canela, nuez moscada, bicarbonato y polvo de hornear. Se agrega lo seco a la batidora y se revuelve sólo lo necesario para combinar.
3. Se vacía la mezcla a moldes de bollitos cubiertos con papel o capacillo. Se llenan $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad. Se decoran con un corazón de nuez.
4. Se hornean a 190°C o 375°F en la parte alta del horno durante 20 minutos aproximadamente hasta que se doren y el palillo salga seco al picarlo.
5. Salen 16 bollos grandes o 32 chicos.