

PAN DE BETABEL

Ingredientes:

2 ½ tazas de Betabel rallado
3 yemas de huevo
3 claras de huevo
1 ½ taza azúcar
½ taza de agua
2 tazas de harina tamizada
1 cucharada de polvo para hornear
1 cucharadita de canela en polvo
¾ taza aceite vegetal
1 cucharadita de sal
Azúcar glass para decorar
1 molde de rosca

Horno precalentado: 180C

Procedimiento:

1. Mezcla las yemas de huevo con el aceite, el agua, el azúcar, la harina, el polvo para hornear, la sal y el betabel rallado. Reserva.
2. Bate las claras con ayuda de la batidora hasta que esponjen y formen picos.
3. Incorpora las claras montadas de forma envolvente a la preparación del betabel.
4. Hornea a 180 °C durante 50 minutos. Retira y deja enfriar.
5. Sirve y decora espolvoreando azúcar glass.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	50 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8

