



## ROLLO DE ZANAHORIA

### Ingredientes:

Para el pastel:

- 1 lata de leche condensada
- 2 huevos
- 50 g de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 125 g de almendras peladas y molidas
- 1/4 taza de aceite (60 ml)
- 3 tazas de zanahoria rallada

### Para el betu?n:

- 1 paquete de queso crema (190 g)
- 1/4 taza de leche condensada (60 ml)
- 1/2 taza de azu?car glass
- 1/2 cucharadita de canela molida

**Horno precalentado a 180°C**

### Procedimiento:

1. Bate la leche condensada con los huevos. Agrega la harina, el polvo para hornear y las almendras molidas. Vierte el aceite y las zanahorias y mezcla hasta integrar por completo todos los ingredientes. Vacía esta preparaci?n a un molde previamente engrasado y enharinado.
2. Extiende la mezcla en un recipiente rectangular previamente engrasado.
3. Hornea por 15 a 20 minutos o hasta que introducir un palillo este? cocido.

- 
4. Con un trapo húmedo, enrolla el rectángulo, reserva
  5. Para el betún bate el queso crema con la leche condensada hasta acremar agrega poco a poco el azúcar glass y la canela molida, mezcla hasta integrar por completo los ingredientes.
  6. Extiende el betún en el rectángulo de pan y vuelve a enrollar, espolvorea con azúcar glass, corta en rebanadas, ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	15 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	15 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4