

RECETAS GANADORAS EDICIÓN 2014

Tarta de chocolate con mermelada de naranja

Ingredientes:

2 vasos de harina
2 vasos de azúcar
1 vaso de aceite
1 vaso de leche
Un sobre de levadura
2 huevos
una pizca de sal, canela y ralladura de naranja.
Una tableta de chocolate con almendras para la cobertura



Elaboración:

Batir los huevos con el azúcar, mezclar con la ralladura y añadir después el aceite y la leche. Al final, se incorpora la harina y la levadura tamizadas, la sal y la canela. Mezclar todo bien y hornear a 180°C, durante aproximadamente 45 minutos. Cuando esté frío se corta por la mitad y se rellena de mermelada de naranja agria, se coloca la parte de arriba del bizcocho y se adorna con el chocolate que se habrá fundido al baño María.

Delicia de Almolonga

Ingredientes:

1 Kg de zanahorias
50g de azúcar (o más al gusto)
125g de coco rallado
Un paquete de galletas (hojaldrada)

Elaboración:

Se cuecen las zanahorias con un par de cucharadas de azúcar. Se pasa por la batidora, se añade el azúcar y unos 100g del coco y se mezcla todo bien. Se alternan capas de galletas María Hojaldrada y de la mezcla de zanahoria y coco. Se termina con la crema y por encima se adorna con el coco restante. Dejar 24h en el frigorífico para que las galletas se empapen bien.

