



**Ingredientes:**

200 gr. Zanahorias ralladas.

3 claras de huevo.

3 yemas.

75 gr. Azúcar.

1 pizca clavo molido.

½ cdt. Canela en polvo.

50 gr. Avellanas o nueces o almendras molidas.

1 cdt. Polvos de hornear.

100 gr. Harina de trigo.

12 capacillos chicos.

HORNO PRECALENTADO A 180°C.

**Procedimiento:**

- batir claras a punto de nieve.
- batir las yemas con el azúcar y 3 cdtas de agua, hasta que formen espuma.
- añadir con cuidado en forma envolvente las zanahorias ralladas.
- mezclar las especies y polvos y añadirlo a la mezcla, alternando con un poco de claras.
- verter la pasta a los capacillos y hornear 20 min.