

## Τηγανήτες με καρότο

### Υλικά

- 2 αυγά
- 100gr ζάχαρη
- 1 βανίλια
- 400gr μυζήθρα ή ανθότυρο
- 200gr αλεύρι
- 1 κτ. γλ. μπέικινι πάουντερ
- 150gr καρότο
- 1 κτ. σπ. λάδι

### Εκτέλεση

Χτυπάμε λίγο τα αυγά με τη ζάχαρη και τη βανίλια. Σε ξεχωριστό μπολ ανακατεύουμε καλά τη μυζήθρα με το αλεύρι και το μπέικιν. Στη συνέχεια ανακατεύουμε τα δύο μίγματα. Τρίβουμε το καρότο στο τρίφτη και το προσθέτουμε στο χυλό.

Ζεσταίνουμε ένα αντικολητικό τηγάνι με το λάδι και βάζουμε τις τηγανήτες σε ότι σχήμα θέλουμε. Τηγανίζουμε και από τις δύο πλευρές από 1'-2'.