

BIZCOCHO DE ZANAHORIAS



PAULA GÁMEZ



4 PERSONAS



TIEMPO: 40 Min.



- 300 gramos de zanahorias.
- 200 gramos de azúcar.
- 250 gramos de harina.
- 1 cucharada de aceite.
- 1 yogur natural.
- 1 sobre de levadura (15 gramos).
- 1/2 cucharadita de nuez moscada rallada.
- 1 cucharadita de canela molida.
- 3 huevos grandes.
- 1 pizca de sal.



PREPARACIÓN:

- 1 Ponemos el horno a calentar a 180.º.
Rallamos o trituramos las zanahorias con el accesorio de la batidora eléctrica.
- 2 En un bol aparte, ponemos el azúcar, los huevos y el yogur. Batimos hasta que nos quede una mezcla muy espumosa. A continuación, añadimos el aceite, la zanahoria rallada o triturada, la cucharadita de canela, 1/2 cucharadita de nuez moscada rallada y una pizca de sal. Mezclamos todo bien, pero teniendo cuidado en mantener la espumidad.
- 3 Añadimos la harina y la levadura con una espumadera manual y con movimientos envolventes hasta que estén bien integradas.
- 4 Os recomiendo que para estas cantidades utilicéis un molde tipo "pum-cake". Forramos el molde con papel de hornear o bien lo untamos muy bien con mantequilla. Incorporamos nuestra mezcla y metemos al horno. Horneamos durante unos 35 minutos.
- 5 Esperamos a que se haya enfriado, desmoldamos, cubrimos con azúcar glass y emplatamos.