

Bizcocho de zanahoria

**Nombre de la receta**

Bizcocho de zanahoria

Tiempo

50 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos**Descripción**

Bizcocho de zanahoria al horno.

Ingredientes

- 300 gramos de zanahoria
- 150 mililitro de aceite de girasol
- 200 gramos de harina
- 100 gramos de azúcar
- 15 gramos de levadura
- 1 pizca de sal

- 4 huevos

Pasos

1 Comenzamos picando la zanahoria y añadiéndola a un recipiente junto con el aceite. Lo trituramos todo.



2 Continuamos poniendo en otro bol los huevos y batiéndolos. Le vamos añadiendo el azúcar y volvemos a batir durante un par de minutos.



3 Incorporamos al bol la zanahoria con aceite triturada que hemos realizado en el primer paso. Le añadimos poco a poco tamizando la levadura y la harina así como una pizca de sal. Mezclamos bien todos los ingredientes.



4 Untamos el molde que vamos a emplear con un poco de aceite primero y harina después para evitar que se pegue.



5 Para finalizar, ponemos la masa en el molde y la introducimos en el horno calentado previamente a 180°. Lo dejamos que hornee durante 30 minutos.



6 Una vez horneado, retiramos el molde del horno y cuando se ha templado lo desmoldamos y emplatamos. Ya tenemos listo nuestro saludable bizcocho casero de zanahorias. ¡Buen provecho!



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.