



Bizcocho de Zanahorias



Receta de Mycookingdates

Ingredientes Bizcocho de Zanahorias

200 Gramos de Zanahorias
120 ml de aceite de girasol
250 Gramos de azúcar de caña
3 Huevos
160 Gramos de harina de Espelta
60 Gramos de anacardos
16 Gramos de levadura química

Paso a Paso :

Lo primero que vamos hacer es lavar bien las zanahorias, con un pelador les quitamos la primera capa y las rallamos, también vamos a picar los anarcos en este caso (pero como te decía podría ser cualquier otro fruto seco: nueces o pistachos o lo que mas te guste). Y al mismo tiempo encendemos el horno y lo pondremos a 175 grados con calor arriba y abajo para que cuando terminemos todas nuestras elaboraciones este pre calentado de texto

En nuestra batidora ponemos el aceite junto al azúcar de caña y lo empezamos a mezclar cuando este bien integrado añadimos los huevos y lo vamos batiendo hasta conseguir una crema muy ligera y esponjosa, yo lo he tenido unos 15 minutos batiendo porque quiero conseguir esa consistencia de crema. Luego añadiremos el yogurt natural y continuamos batiendo unos minutos mas.

Enlace directo a la receta [Bizcocho de Zanahorias](#)





Bizcocho de Zanahorias



Receta de Mycookingdates.

Ahora ya podemos agregar todos nuestros ingredientes solidos: Primero añadimos la harina tamizada junto a la levadura química, luego los anacardos picados y finalmente la zanahoria rallada. Con una lengua lo mezclamos bien todo.

Tenemos un molde (yo he utilizado un molde de unos 18 centímetros), el cual se ha forrado con papel de horno tanto la parte de abajo como por los lados. Añadimos nuestra masa al molde y lo ponemos en el horno durante unos 45' mas o menos según el horno que tengas y también el molde que vayas a utilizar.

Consejo extra: 

Si te cuesta colocar el papel de horno por los laterales del molde puedes mojarlo con agua (lo arrugas) y ya lo podrás poner sin problema

Dejamos enfriar y listo para degustar este delicioso Bizcocho de Zanahoria

Enlace directo a la receta [Bizcocho de Zanahorias](#)

