

Bizcocho de Zanahorias



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

Trucos y Consejos

Ten paciencia cuando batas los huevos con el azúcar queremos tener una crema muy ligera y esponjosa. Tienen que estar bien integrado y que prácticamente queda como una crema.

Tamiza bien la harina junto a la levadura química. Cuando lo tengas en el horno si ves que se te esta haciendo demasiado por fuera y aún esta crudo puedes taparlo con un poco de papel de horno para evitar que se dore demasiado.

Bizcocho de Zanahorias



Lo primero que vamos a 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.

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.

Bizcocho de Zanahorias



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.



Código QR