



## BIZCOCHO DE ZANAHORIA



### RACIONES

10 porciones

### RECOMENDACIÓN

Recomendamos una mantequilla baja en grasas trans o preferiblemente una elección más saludable aceite de coco o aceite de oliva.

1 ONZA= 2 cucharadas

1 TAZA= 120 – 200 Gramos

1 CUCHARADA RASA= 6 -8 Gramos

1 CUCHARADA COLMADA= 40-45 gramos.

### INGREDIENTES

• ZANAHORIA	250 GRAMOS
• HUEVO	4 UNIDADES
• HARINA	200 GRAMOS
• ACEITE DE GIRASOL (ACEITE DE COCO)	125 MILILITROS
• LEVADURA (POLVO PARA HORNEAR)	7 GRAMOS
• AZÚCAR	50 GRAMOS

### PREPARACIÓN

1. Trituramos las zanahorias junto con el aceite.
2. Agregar los huevos en un bol y se baten con el azúcar y se añade la pasta de zanahoria preparada anteriormente.
3. Incorporamos la harina y la levadura a la mezcla ya tamizadas, y mezclamos con cuidado.
4. Por otro lado engrasamos el molde con aceite y mantequilla y un poco de harina.
5. Añadimos la preparación en el molde y llevamos a hornear a 180° C. por 30 minutos.
6. Hacemos la prueba de cocción con un palillo en la mitad del bizcocho y si sale limpio ya está la preparación. (puedes decorarla o agregarle la cubierta que desees).
7. Emplatamos y listo para degustar.