



Receta Bizcocho de zanahoria

Paso a paso

Pela y tritura las zanahorias.

Agrega el azúcar, los huevos, la mantequilla y la vainilla. Y mezcla, hasta conseguir una mezcla homogénea.

Añade la harina, el bicarbonato, la canela, la levadura, la sal y las nueces. Termina de mezclar la masa.

Engrasa un molde de bizcocho o coloca un papel de horno en el molde y vierte la mezcla.

Introduce en el horno precalentado a 180 grados con calor arriba y abajo y hornea durante 30 – 35 minutos. Comprueba con un cuchillo que el centro del bizcocho está bien hecho, si sale seco puedes retirarlo del horno.

Nota : Puedes añadirle unos trocitos de chocolate unos 100gr, de chocolate de repostería en el último paso, si eres goloso como yo ;)

Ingredientes

200 g zanahorias peladas (cortadas en 2 o 3 trozos)

160 g azúcar moreno

2 huevos

120 g mantequilla

1 chorrito vainilla

120 g harina de repostería

1 cucharadita de bicarbonato

1/2 cucharadita canela

1/2 cucharadita levadura química

1/2 cucharadita sal

100 g nueces picadas gruesas

de Violeta Scrap

