

**Creador:** Marta F.E. **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Termomix. Genial para los niños.

## Descripción:

Receta para Termomix Si a los niños no les dices que es de zanahoria les encanta. Se puede hacer sin almendras. El icing se puede hacer casero \* ver receta de Icing.

## Ingredientes para 6 personas :

- 300 gr. de Almendra cruda
- 300 gr. de Azúcar
- 1 Limón
- 300 gr. de Zanahoria
- 80 gr. de Harina
- 1 pizca de Sal
- 1 pizca de Levadura
- 4 Huevos
- ButterCream Fondant
- 450 gr. de Icing de Vainilla (opcional) Betty Crocher

## Preparación:

### Paso 1

Triturar las almendras a velocidad máxima. Exprimir el limón y guardar la cascará. Mezclar el azúcar con la cascara de un limón a velocidad máxima.

### Paso 2

Añadir las zanahorias y mezclar a V5, al oído. Cuando suene a triturado, añadir la harina, las almendras, una pizca de sal, levadura y los huevos. Mezclar todo 5 segundos a V5.

### Paso 3

*Verter en un molde untado con mantequilla y meter en el horno a 180, 20 minutos.*

#### **Paso 4**

*Desmoldar. Dejar enfriar el bizcocho. Cubrir con la cobertura y decorar.*