

# Biscocho de Zanahoria con Chocolate



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Carmen Jussara **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Batir muy bien la zanahoria en la licuadora para que no quede grumos.

## Descripción:

Biscocho de zanahoria es un típico biscocho hecho en Brasil y que sorprende por su mezcla de sabores y textura.

## Ingredientes para 6 personas :

- 3 Zanahoria
- 3 tazas de harina de trigo
- 3 huevos
- 2 tazas de azúcar
- media taza de azeite oliva o maíz
- media taza de agua caliente
- 1 sobre de levadura
- 2 cucharas de chocolate en polvo
- 1 cucharita de manteguilla
- 3 cucharas sopa de leche
- 1 cuchara de azúcar.

## Preparación:

### Paso 1

En la licuadora batir las zanahorias ya lavadas, los huevos, el azeite y el azúcar. Depois de bien batido poner en un bol, añadir la harina y la levadura y luego el agua caliente. Mezclar muy bien y llevar al horno a 180 grados por 30 minutos o hasta que pinches el biscocho con un palillo y salga limpio. Poner la manteguilla, el chocolate, la leche y el azúcar en una olla y llevar al fuego lento hasta que se tenga una salsa espesa. Poner por encima del biscocho y.....ole!