

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- Para el bizcocho:
- 400 g de zanahorias
- 300 g de harina
- 120 ml de aceite de girasol
- 200 g azúcar moreno
- 4 huevos
- 1 sobre de levadura en polvo
- Para la cobertura:
- 200 g queso de untar
- 150 g de azúcar glas

**Preparación:**

## Paso 1

Precalentamos el horno a 180 °. Pelamos y rallamos las zanahorias. Reservamos. En un bol grande batimos los huevos. Añadimos el azúcar, el aceite y las zanahorias. Mezclamos en otro bol la harina y la levadura y le añadimos los líquidos anteriores. Vertemos la masa un el molde engrasado y lo introducimos en el horno 40 minutos a 180 °. Lo dejamos enfriar totalmente sobre una rejilla. Para la cobertura batimos el queso con el azúcar glas y lo volcamos encima del bizcocho.