

Creador: Mary Fernandez **Recetizador:** Mari Nieves Gó



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

La medida de los vasos son los de los yogures

Descripción:

Un buen comienzo de fin de semana con esta receta de Bizcocho de zanahorias de Samantha de España.

Ingredientes para 4 personas :

- zanahorias rallada de 1 vaso de agua
- huevos de 4
- azúcar morena de 150 grs
- 2 vasos de yogur de harina integral
- 1 vaso de yogurt con Aceite de oliva
- 1 sobre de levadura

Preparación:

Paso 1

Lo primero, batimos en un bol el azúcar con los huevos. A continuación, añadimos el aceite, la zanahoria y después la harina con la levadura. Mezclamos bien. Lo ponemos en un molde untado con aceite y espolvoreado de harina. Por último, horneamos a 180°C durante 30-40 minutos aproximadamente. Pinchamos con un palillo de vez en cuando para ver si está hecho. Sacamos del horno, dejamos enfriar y desmoldamos. Servimos.