

# Bizcocho de zanahoria sin gluten



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

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Para celíacos

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- 210 g de Harina de arroz
  - 90 g de Maizena
  - 250 ml de Aceite de girasol
  - 150 g de Azúcar blanquilla
  - 150 g de Azúcar moreno
  - 3 Huevos grandes
  - 250 g de Zanahoria rallada
  - 1 sobre de Levadura
  - 1 cucharadita de Canela molida
  - 1/2 cucharadita de Jengibre
  - 1 cucharadita de Extracto de vainilla
  - una pizca de Sal
  - Crema de queso:
  - 300 g de Azúcar glas
  - 150 g de Mantequilla
  - 300 g de Queso crema
- 

## Preparación:

### Paso 1

Precalentar el horno a 180°. Tamizar las harinas junto con la levadura y reservar. Batir, con la batidora de varillas el azúcar junto al aceite unos dos minutos; después añadir los los huevos uno a uno hasta que esten totalmente integrados. Incorporar la zanahoria rallada junto con la vainilla, la sal, el jengibre y la canela. Batir bien. Integrar las harinas poco a poco y batir hasta que este totalmente integrada. Verter la masa en un molde previamente engrasado y hornear durante 55- 60 minutos. Dejar reposar 10 minutos antes de desmoldarlo y lo dejarlo enfriar sobre una rejilla hasta que este totalmente frío. Para la crema de queso: Con los ingredientes a temperatura ambiente tamizar el azúcar y batirlo junto a la mantequilla. Añadir la crema de queso y batir durante unos minutos hasta que quede homogénea.