bizcocho de zanahoria

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Elenahmartin **Recetizador:** Pilar Concha Me



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
se puede echar vainilla o canela... espolvorear con azucar glass una vez esté hecha.. eso al gusto de cada uno

Descripción:
una postre de zanahorias, que disimula totalmente su sabor, perfecto para niños exquisitos con las verduras jeje

Ingredientes para 6 personas :

- 300 gr zanahorias
- 350 gr harina
- 1 sobre levadura en polvo
- 90 gr aceite de girasol
- 3 huevos
- 180 gr de azúcar
- canela

Preparación:

Paso 1
Lavar las zanahorias, pelarlas y triturarlas

Paso 2
en un bol romper los huevos y batir bien añadiendo el azúcar hasta que coja consistencia espumosa

Paso 3
en otro bol mezclar la harina con la levadura, canela y zanahorias ralladas, se remueve todo y luego se añadi los huevos y aceite y se mezcla todo suavemente

Paso 4
Untar la base y laterales del recipiente con mantequilla (a poder ser de los que se abren los laterales) Se vierte

toda la masa y hornear 180º/20' y luego otros 10' sólo para la parte de abajo comprobando siempre con un palillo si está listo ya que cada horno es distinto ya está listo para quitar las paredes y degustar