Biscocho de Zanahoria con Chocolate

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

Creador: Carmen Jussara **Recetizador:** Pilar Concha Me



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 levedura
- 2cucharas 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 levedura 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 mantequilla, 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!