

BIZCOCHO DE ZANAHORIA Y NUECES

INGREDIENTES

2 Tazas de harina integral
1 Taza de azúcar moreno
100 gr de nueces troceadas
1 Cdta de bicarbonato
1 Cdta de levadura
1 Taza de aceite de girasol
1 pizca de sal
1 Cdta de canela
1 Cdta de jengibre en polvo
½ Taza de agua
½ Taza de zumo de naranja
2 Tazas de zanahoria rallada o triturada

PREPARACIÓN

Precalentamos el horno a 180° C.

Pelamos y rallamos las zanahorias, Reservamos.

En un bol mezclamos todos los ingredientes secos menos el azúcar (la harina, la canela, el jengibre, la levadura, el bicarbonato y la sal).

Reservamos.

Batimos el azúcar con el aceite, agregamos el agua, el zumo de naranja y luego lo mezclamos con las nueces y la zanahoria hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.

Añadimos la harina mezclada que teníamos reservada y batimos bien. Una vez integrados todos los ingredientes ponemos la mezcla en un molde previamente engrasado y horneamos durante 45 - 50 min o hasta que al pinchar el bizcocho con un cuchillo, éste salga limpio y seco.