

BIZCOCHO DE ZANAHORIA

INGREDIENTES

1 Tazón de zanahorias
100 gr de mantequilla
1 Taza de harina
5 Cdas de azúcar moreno
½ Taza de leche de soja o de almendras
2 huevos
1 sobre de levadura en polvo
1 cda de canela en polvo

Cobertura (opcional)
1Yogur griego azucarado
1 Queso crema
Ralladura de un limón

PREPARACIÓN

Precalentamos el horno a 200°
Pelamos y rallamos las zanahorias y la mezclamos en un bol con la mantequilla, el azúcar y los dos huevos batidos.
Añadimos la harina junto con la levadura y la canela, hasta formar una masa con una textura consistente.
Añadimos leche para que sea más ligera.
Colocamos la mezcla en un molde para hornear engrasado durante 30-45 min a 180° o hasta que al meter un cuchillo éste salga limpio y listo.
Dejamos enfriar para desmoldar.

Para la cobertura (opcional)

Mezclamos el queso crema con el yogur griego azucarado y la ralladura del limón, enfriamos antes de colocar la cobertura, de esta forma queda una crema mucho más suave.