

BIZCOCHO DE ZANAHORIA

Buenos días familias

Hoy, quiero compartir con vosotros una receta que he versionado y la verdad que el resultado, en casa, ha gustado bastante.

INGREDIENTES:

- **200gr. Harina integral**
- **300gr. Zanahorias**
- **1 Yogur Natural**
- **4 Huevos**
- **200 gr. Panela**
- **125gr. Mantequilla**
- **1 Cucharada aceite de Oliva**
- **1 sobre de Levadura en polvo**
- **1 Pizca de Sal**
- **Canela en polvo**

Primeramente mezclamos la panela con los huevos y batimos en una batidora de varillas hasta emulsionar la mezcla y que ésta alcance un color blanquecino.

El peso de las zanahorias es en crudo pero para la receta, posteriormente las cuezo y las hago puré. A este puré le añado el yogur.

Cuando la mezcla de los huevos está emulsionada le añadimos la zanahoria con el yogur y cuando esto está bien mezclado le añadimos la mantequilla derretida y el aceite.

Para finalizar la masa añadimos poco a poco y en movimientos envolventes la mezcla que habremos hecho con la harina, la sal y la canela.

Una vez que tengamos la masa hecha, la pasamos a un molde de horno engrasado y enharinado y lo coceremos en el horno, previamente calentado, a 180°C durante 40 minutos. Para comprobar que está bien cuajado pinchamos en el centro con un palillo y éste tiene que salir limpio.

Espero que os guste y la podáis degustar estos días

Gracias y un abrazo a todos y todas.