



BIZOCOCHO DE ZANAHORIA CON HARINA DE ESPELTA

🕒 50 min

👤 4

Dificultad baja

3 huevos
200 g de azúcar de coco
150 g de harina de espelta blanca
50 g de harina de fuerza
125 g de zanahoria rallada
125 g de nueces
1 sobre de levadura Biovegan
2 cucharadas de canela en polvo
1 cucharada de aceite de oliva virgen La Fortunata
Sal

- 1.** Bate bien el azúcar de coco con los huevos y reserva. Mezcla las harinas con la levadura, una pizca de sal y canela en polvo.
- 2.** Añade esta última mezcla a los huevos y el azúcar, poco a poco sin dejar de batir. Cuando la masa esté bien consistente, añade la zanahoria rallada, una cucharada de aceite y las nueces troceadas.
- 3.** Coloca la mezcla en un molde previamente forrado con papel vegetal y untado con aceite. Ponlo en el horno a 180-200°C, durante 35 minutos y al terminar la cocción comprueba con un palillo que está bien hecho por dentro. (Al pinchar el bizococho, el palillo debe salir limpio).
- 4.** Dejar enfriar y servir.

ENCUENTRA TODOS LOS INGREDIENTES EN NUESTRAS TIENDAS