Bizcocho de zanahorias y nueces

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

Creador: Diana1979

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Un bizcocho rico y sano.

Ingredientes para 6 personas :

- 2 Huevos
- 155 g de Azúcar moreno
- 145 ml de Aceite de oliva
- 1 cucharada de Miel
- 1/2 cucharadita de Canela en polvo
- 120 g de Harina integral
- 40 g de Harina de trigo
- 1/2 cucharadita de Levadura química
- 1/2 cucharadita de Bicarbinato
- 1 pizca de Sal
- 125 g de Zanahorias ralladas
- 50 g de Nueces picadas

Preparación:

Paso 1

Rallar la zanahoria y preparar las nueces si no las compráis peladas. Forrar un molde con papel de horno y engrasarlo con mantequilla. Precalentar el horno a 170ºC.

Paso 2

Montamos los huevos con el azúcar con ayuda de unas varillas hasta que blanqueen. Agregamos el aceite en forma de hilo, mientras que seguimos batiendo, después añadimos la miel de la misma forma y la canela.

Paso 3

En un bol echamos las harinas, el impulsor, la sal y el bicarbonato, lo mezclamos bien, tamizamos y añadimos a la mezcla anterior. Por último añadimos la zanahoria y las nueces, las cuales las habremos rebozado previamente en harina para evitar que se vayan al fondo del molde.

Paso 4

Cocemos unos 45 minutos o hasta que introduzcamos una aguja y nos salga limpia. Dejamos enfriar.