

BIZCOCHO
de zanahoria



Ingredientes:

230 gr de zanahoria pelada
200 ml de aceite de girasol
4 huevos de gallinas felices
200 gr de azúcar
300 gr de harina
10 gr de levadura química
para la cobertura:
150 gr de chocolate postres
15 gr de mantequilla con sal

Preparación:

En un bol o en el vaso de la batidora americana colocamos: las zanahorias troceadas, el aceite de girasol, los huevos y el azúcar. Trituramos.

Pasamos la masa a un bol amplio y añadimos la harina y levadura química.

Precalentamos el horno a 180°.

Engrasamos el molde elegido, vertemos la mezcla y horneamos durante 40 minutos. Dejamos enfriar.

Cobertura:

Derretimos el chocolate junto con la mantequilla al baño María o en el microondas.

Vertemos sobre el bizcocho frío y dejamos enfriar la cobertura.

[Con las zarpas en la masa](#)