

# Las Recetas de la Chef Pipa



## Bizcocho de zanahoria

PERFECTO PARA EL DESAYUNO

Un bizcocho esponjoso y fácil de hacer. Perfecto para un desayuno o merienda.

¡A hornear!

PERSONAS 8 TIEMPO 50 MINUTOS DIFICULTAD FÁCIL

| DESAYUNO, DULCE, FÁCIL, MERIENDA, POSTRE

### INGREDIENTES

250g de zanahorias  
150ml de aceite de girasol  
200g de harina de trigo  
100g de azúcar  
o 2 plátanos maduros  
4 huevos  
10g de levadura química  
sal

1. **Precalentamos el horno a 180 grados.**
2. **Trituramos las zanahorias** junto con el aceite con una batidora manual.
3. En un bol, **ponemos los huevos y los batimos** con un tenedor o una varilla y **añadimos los plátanos** triturados o el azúcar. **Volvemos a batir** durante un par de minutos más.
4. **Incorporamos al bol, la harina, la levadura y una pizca de sal** tamizándolos.
5. Con una espátula de cocina, **mezclamos** con cuidado todos los ingredientes, hasta que nos quede una pasta algo densa y de color anaranjado.
6. **Horneamos unos 40 minutos**, hasta que al introducir un palillo salga completamente limpio.

*Sustituir todo el azúcar por los plátanos es una alternativa saludable y de la que no te darás cuenta en el resultado final.*



#CocinaConPipa

[www.chefpipa.com](http://www.chefpipa.com)

*Sigue los pasos de la video-receta*

