

# BIZCOCHO DE ZANAHORIA

## *BIZCOCHO DE ZANAHORIA*



Siempre me he vuelto loca con los bizcochos, me encantan de todas las maneras, ligeros, pesados, de soletilla, de chocolate, de frutos secos, el de yogur de toda la vida... hay un largo etcétera de variedades que podemos elaborar nosotros mismos en nuestras casas. El bizcocho es un dulce que nos sirve para el desayuno, para la merienda

y hasta de postre con las comidas, y lo mejor de todo es que es de lo más sencillo de hacer y siempre con ingredientes muy básicos.

El bizcocho que hoy os propongo realizar es uno que últimamente está muy de moda ya que nos sirve para crear tartas tan conocidas como la Carrot Cake. Esta vez nos vamos a centrar en una hortaliza con grandes beneficios dado su alto contenido en vitaminas y minerales, la zanahoria. Rica en azúcares ya de por sí, la zanahoria le da un sabor totalmente diferente de los que estamos acostumbrados (lo mismo ocurre con el bizcocho de calabaza). Vamos a obtener una textura muy jugosa (de ahí que no se suelen cargar en almíbar las tartas de zanahoria) y si nos apetece podemos acompañarlo de unos frutos secos, añadiendo unas nueces le daremos un empujón de subida a la lista de los top.

A mi particularmente, me gustan los bizcochos de tamaño generoso. Con la receta que hoy os traigo vamos a obtener un señor bizcocho del que podrán hacer cuenta hasta ocho comensales tranquilamente. Dado que la masa es muy densa y hay bastante no es de extrañar que el tiempo de horneado suela oscilar entre hora y hora y media, pero como suele decir el refrán , todo lo bueno se hace de esperar... No me voy a enredar mas y vamos a ir directos al lío. ¿Que aún no has escogido un molde chulo? Hay mucha variedad hoy en día , si os apetece hacerlo con un poco de forma podéis utilizar un molde de silicona con la forma que mas os guste, lo engrasamos con un poco de aceite, y desmolda sin ningún tipo de dificultad.

## **INGREDIENTES**

(Para 6-8 raciones)

- 4 huevos.
- 300 g de azúcar.
- 320 ml de aceite de girasol.
- 450 g de harina de trigo.
- 400 g de zanahoria.
- 1 sobre y medio de levadura química (tipo Royal).
- Aroma de vainilla (opcional).

- 150-200 g de nueces (opcional).
- Sal.



### ***DE FORMA TRADICIONAL***

Vamos a elaborar este bizcocho de zanahoria en unos pasos muy sencillos. Solo necesitamos la ayuda extra de una batidora de mano y un robot o rallador que nos triture la zanahoria finita. Si tenemos todos los ingredientes y el molde donde lo vayamos a hornear preparados comenzamos con la receta.

### ***ELABORACION***

1. En primer lugar vamos a pelar las zanahorias (en crudo). Después con la ayuda de un rallador o maquina de cocina procedemos a rallarlas o triturarlas muy finas en un cuenco. Luego las reservamos.
2. En un bol grande partimos los huevos, introducimos el azúcar y con la batidora vamos a batir enérgicamente hasta obtener una mezcla homogénea y clarita.

3. Añadimos el aceite y seguimos batiendo hasta integrarlo bien. Agregamos la harina poco a poco, el sobre de levadura, la esencia de vainilla y la sal y vamos batiendo hasta que esté todo bien mezclado.
4. Incorporamos la zanahoria rallada que hemos reservado y con la batidora mezclamos bien hasta unificar la mezcla. Por último agregamos las nueces (este paso es opcional) partidas en trocitos y las mezclamos durante unos segundos mas.
5. Precalentamos el horno a 180° con calor por arriba y por abajo, engrasamos el molde que vamos a utilizar con aceite y volcamos la mezcla en su interior.
6. Una vez que el horno esté caliente introducimos la bandeja con el bizcocho en la segunda rejilla empezando por abajo y lo dejamos que se hornee bastante tiempo. Recomiendo empezar a mirarlo cuando lleve una hora dentro (y no abrir el horno antes). A partir de ahí pincharemos cada diez minutos con un cuchillo hasta que este nos salga limpio. Puede tardar entre hora-hora y media tranquilamente.
7. Una vez listo lo sacamos del horno. Dejamos que enfríe un poco y desmoldamos. Así de fácil podemos obtener nuestro bizcochito de zanahoria casero.

## **CON THERMOMIX**

Con la thermo vamos a obtener nuestro bizcocho de zanahoria muy rápidamente, ya que nos va a triturar en unos segundos toda la zanahoria, y en unos minutos tendremos la mezcla preparada para hornear. Una vez que hemos colocado todos los ingredientes a mano comenzamos a maniobrar...

## **ELABORACION**

1. En primer lugar pelamos todas las zanahorias, las cortamos en cachitos y las introducimos en la thermomix. Las trituramos 7 segundos en velocidad 6 y las reservamos en un bol a parte.
2. Incorporamos el azúcar y los huevos en la thermo y programamos 6 minutos a 37º en velocidad 4.
3. Añadimos el aceite y mezclamos 10 segundos en velocidad 5.
4. Introducimos la harina, la levadura, la sal y la vainilla y con la ayuda de la lengua vamos a integrar todo un poco antes de programar la thermo para facilitarle el trabajo ya que es una masa muy densa. Acto seguido programamos 10 segundos en velocidad 6.
5. Agregamos la zanahoria reservada, mezclamos con la lengua y programamos de nuevo 10 segundos en velocidad 6.
6. Por último añadimos las nueces (este paso es opcional) y las mezclamos 4 segundos en velocidad 6.
7. Precalentamos el horno a 180º con calor por arriba y por abajo. Engrasamos las paredes y el suelo del molde que vayamos a utilizar con un poco de aceite y volcamos la mezcla dentro.
8. Introducimos el molde en la segunda rejilla del horno empezando por abajo y dejamos que se hornee durante el tiempo suficiente. Tarda entre hora y hora y media aproximadamente , por lo tanto recomiendo no abrir el horno hasta que pase una hora y a partir de ahí ir pinchando cada diez minutos con un cuchillo hasta que este nos salga limpio.
9. Una vez listo dejamos que el bizcocho enfríe un poco y desmoldamos. De esta manera ya tenemos listo nuestro bizcocho de zanahoria, una variedad que últimamente está muy en auge. ¿Os apetece preparar el vuestro?

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>