

Bizcocho de Zanahoria y Nueces

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 250 mililitros

Canela En Polvo: c/n

Huevos: 4 Unidades

Levadura: 10 Gramos

Nueces: 60 Gramos

Azúcar moreno: 250 Gramos

Chocolate blanco: 200 Gramos

Harina: 250 Gramos

Nata: 300 mililitros

Zanahoria: 350 Gramos

Preparación de la Receta

- Calentar la *nata* en un cazo
- Cuando hierva, incorporar el *chocolate* blanco fuera del fuego y mezclar
- Enfriar hasta obtener una *crema* espesa
- Reservar.
- Mientras rallar la **zanahoria**.
- En un bol mezclar la *harina*, la *levadura* y la *canela*.
- En otro bol mezclar el azúcar con el aceite y mezclar bien
- Incorporar los huevos de uno en uno y seguir batiendo.
- Agregar la mezcla de la *harina* al bol de los ingredientes líquidos
- Mezclar hasta que quede una masa homogénea y por último introducir las nueces y la *zanahoria* rallada.
- Introducir la masa en un molde enmantequillado y enharinado
- No hay que cubrirlo hasta el borde porque crecerá, unas dos terceras partes
- Hornear a 160° C con el horno precalentado
- El tiempo dependerá del tamaño del molde, pero estarán hechos cuando salga limpio un *palillo* al pinchar
- Desmoldar los bizcochos
- Cubrir con la *crema* de *chocolate* blanco por encima.
- Decorar con *canela* y un par de nueces por encima.