# Bizcocho de Zanahoria y Nueces



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Aceite De Oliva**: 250 miliitros
**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 miliitros
**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 160º 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.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/bizcocho-de-zanahoria-y-nueces**