

BIZCOCHO DE ZANAHORIAS

RACIONES: 3 PREPARACIÓN: 30 MIN



BENEFICIOS

Bizcocho de zanahoria 100% saludable, sin harina, sin azúcar, y con ingredientes totalmente naturales.



COMO COMER

Si en tus pautas ya entra una onza de chocolate a la semana, puedes hacer este mismo bizcocho con 30-40 g de cacao puro quitando esa misma cantidad de harina de trigo sarraceno. También puedes cambiar la zanahoria por calabacín.



INGREDIENTES

- 3 huevos
- 80 g harina de almendras
- 80 g aceite oliva virgen extra
- pizca de sal
- 120 g zanahoria rallada
- 20 g harina trigo sarraceno
- Dátiles picados (endulzar)
- 1 cda levadura repostería



INDICACIONES

- Precalienta el horno a 180°.
- En un cuenco mezcla los ingredientes húmedos, incluida la zanahoria.
- En otro cuenco mezcla los ingredientes secos.
- Vuelca los secos en el cuenco de los húmedos y mezcla bien.
- Pon papel de horno en un molde y pinta con aceite.
- Hornea a 180° durante 30-40 minutos.