



BIZCOCHO DE ZANAHORIA

Ingredientes:

Para el bizcocho

- 1 taza de harina
- $\frac{3}{4}$ de cucharilla bicarbonato
- $\frac{1}{4}$ cucharilla de sal
- 1 cucharilla de canela
- 2 huevos
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar blanco
- $\frac{1}{2}$ taza de aceite
- 1 taza de zanahoria rallada
- $\frac{1}{2}$ taza de manzana rallada (1 manzana grande)
- $\frac{1}{2}$ taza de nueces (troceadas)

Para el Frosting:

- $\frac{1}{4}$ taza de mantequilla
- 144 gr de queso philadelphia
- 1 taza de azúcar glass
- $\frac{1}{2}$ cucharada de vainilla (o azúcar avainillado)

Elaboración:

Precalentar el horno a 180°

Para el bizcocho

1º) Mezclar los ingredientes secos en un bowl (harina, azúcar, bicarbonato, canela y sal).

2ª) Mezclar los ingredientes húmedos en otro bowl (huevos y aceite).

3º) Mezclar el contenido de los dos recipientes.

4ª) Añadir la zanahoria, la manzana y las nueces.

Para el frosting:

Mezclar todos los ingredientes teniendo en cuenta que la mantequilla tiene que estar blanda para poderla trabajar.

Dificultad:

Tiempo: 45 min.