

Bizcocho de zanahoria y nueces



Ingredientes

- 1 yogur natural (de 125 gr).
- 3 huevos.
- Harina (3 medidas de yogur).
- Azúcar (2 medidas de yogur).
- Aceite de oliva (1 medida de yogur).
- 1 sobre de levadura en polvo (16 gr).
- Mantequilla para untar el molde.
- 200 gr de zanahoria.
- 30 gr de nueces ligeramente picadas.
- 1 cucharada de canela en polvo.

Modo de preparación.

Lava las zanahorias y rállalas. Reserva.

Vacía el yogur en un pequeño bol para poder utilizar su recipiente desde el primer momento.

Precalienta el horno a 180° durante estos 10 minutos que vas a dedicar aproximadamente a elaborar la masa.

En un bol grande, añade las dos medidas de azúcar y los huevos, y bátelos enérgicamente, mejor con unas varillas o una cuchara.

Añade el aceite y el yogur, y sigue batiendo para que la mezcla quede homogénea, sin grumos. Ralla muy fina la piel de medio limón y añádela.

Ahora, sitúa un colador justo encima del bol y ve añadiendo las medidas de levadura y harina, de forma que pasen por el colador. A este proceso se le llama tamizado, y permite que estos ingredientes secos se añadan a la mezcla sin grumos ni apelmazamientos, viene genial para que todo se mezcle bien. Termina de mezclarlo todo, que queden perfectamente integrados todos los ingredientes. Incorpora la zanahoria rallada, las nueces y la cucharada de canela en polvo, y remueve suavemente.

Forra el molde con papel de horno o úntalo con un poquito de mantequilla, impregnando la base y las paredes, y vierte la masa en el molde.

Coloca la bandeja en el horno, a una altura media, y mantén esa temperatura de 180° durante unos 25 minutos. Este es el verdadero truco, no dejarlo más de 25 minutos en el horno, para que las paredes apenas se doren, y el interior esté muy muy jugoso incluso días después.

Haz la prueba del palillo: pincha con un palillo el bizcocho, y si sale sin restos pegados, es que está listo. Apaga el horno, saca el bizcocho y déjalo reposar al menos 10-15 minutos antes de desmoldarlo.

Coste total por persona: 18 euros.

Vídeo: https://www.youtube.com/watch?v=OX_86OiZAHs