RecetaKA

BIZCOCHO DE ZANAHORIA

Ingredientes para 4 personas

4 huevos / 250 gr de zanahoria rallada (Unas seis zanahorias grandes) / 200 gr de harina de trigo (Para celiacos sustituir la harina de trigo por 125 g de harina de arroz y 75 gr de maicena) / Medio sobre de levadura / 125 ml de aceite de girasol / 200 gr de azúcar / Un toque de canela y jengibre

Elaboración:

1. Precalentar el horno a 190º durante 10 min en la opción de calor arriba y abajo sin aire
2. Pelar las zanahorias y rallarlas. En un bol poner los huevos con el azúcar y batir hasta que te quede una mezcla espumosa. Añadir el aceite y mezclar bien hasta integrar el aceite con los huevos y el azúcar
3. Agregar la zanahoria, la canela y el jengibre. Batir
4. Mezclar las harinas con la levadura y añadirlas a la mezcla tamizándolas.
5. Preparar un molde, cubrir la base con papel vegetal y extender mantequilla por los laterales
6. Verter la mezcla al molde y con mucha precaución, introducirlo en el horno con la opción de calor arriba y abajo a 190ª. En el horno debe estar entre 40 y 45 minutos (no abrir la puerta porque si no el bizcocho se bajará).
7. Cuando pase el tiempo, sacar el bizcocho del horno y desmoldarlo. Dejarlo enfriar al menos una hora y estará listo para comer. Se le puede poner la cobertura que más agrade: azúcar glass, chocolate fundido….

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con ellos*