

PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de zanahoria, naranja y avena

45min · 8 raciones · 393 kcal

Ingredientes

- **100 gramos** harina de repostería
- **100 gramos** almendra molida
- **175 gramos** copos de avena
- **3** huevos
- **100 gramos** azúcar moreno
- **275 ml** zumo de naranja
- Ralladura de una naranja
- **75 gramos** aceite de oliva
- **150 gramos** zanahoria rallada
- **15 gramos** levadura química
- Azafrán (al gusto)
- **1/2 cucharadita** de sal
- **1/2 cucharadita** de canela
- **1/2 cucharadita** de cúrcuma

Elaboración

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. Forrar un molde rectangular con papel de horno.
3. En un bol, batir los huevos con el azúcar moreno hasta que la mezcla esté cremosa.
4. Añadir el zumo de naranja, el aceite de oliva y el azafrán. Batir para integrar todo.
5. Añadir la almendra molida y los copos de avena.
6. Poner un colador y tamizar la harina, la levadura, la sal, la canela y la cúrcuma.
7. Mezclar suavemente hasta integrar todo y que quede homogéneo.
8. Añadir la zanahoria rallada, finita, y la ralladura de naranja. Integrar todo con suavidad.
9. Verter la mezcla en el molde y esparcir sobre ella unos copos de avena y un poco de azúcar.
10. Llevar al horno durante 50 minutos a 180 °C.
11. Dejar enfriar antes de desmoldar.

POR RACIÓN · **9,8 g** Proteínas · **19 g** Grasas · **48 g** Hidratos · **5,3 g** Fibra

Hecho con CookNest