

BIZCOCHO DE ZANAHORIA

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 180 C (350 F). Cubrir un molde para pan de 20 x 10 cm con papel pergamino.
2. En un recipiente grande, agregar los azúcares, los huevos, el yogurt, el aceite y la vainilla, mezclar bien e incorporar la zanahoria rallada.
3. En otro recipiente, agregar la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo para hornear, la sal y la canela, mezclar bien . Añadir esta mezcla a la húmeda y revolver. Incorporar las nueces picadas, si las vas a utilizar, mezclar bien.
4. Hornear durante 45-55 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro, este salga limpio. (Si el pan se dora demasiado por encima durante el horneado, cubrirlo con papel de aluminio hasta que esté listo).
5. Dejar enfriar en el molde unos minutos antes de pasarlo a una rejilla para que se enfríe por completo.
6. Preparar el glaseado (opcional): Batir el queso crema y la mantequilla hasta obtener una mezcla suave, aproximadamente 2 minutos. Incorporar la vainilla y luego añadir el azúcar glas, de poco en poco, mezclando bien. Colocar sobre el bizcocho frío, cortar en rebanadas y ¡a disfrutar!



una pizca de luna



10
MINUTOS



55
MINUTOS



10 A 12
REBANADAS

Ingredientes:

- ½ taza de azúcar granulada
- ½ taza de azúcar morena clara, compacta
- 2 huevos, a temperatura ambiente
- 1/3 yogurt griego natural
- 1/4 taza de aceite vegetal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 taza de zanahoria rallada
- 1 ½ tazas de harina de trigo
- 3/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 3/4 cucharadita de polvo para hornear
- 3/4 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de canela molida
- Nueces picadas, opcional

Glaseado de queso crema, opcional:

- 56 gr. (2 oz.) de queso crema, ablandado
- 2 cucharadas (30 gr.) de mantequilla, suavizada
- ¼ cucharadita de extracto de vainilla
- ¾ taza de azúcar glas