

# BIZCOCHO DE ZANAHORIA

## INGREDIENTES

Para el bizcocho:

- 4 zanahorias medianas
- 1 yogur natural
- Aceite de oliva (1 medida de yogur)
- Azúcar (2 medidas de yogur)
- Harina (3 medidas de yogur)
- 4 huevos
- 1 sobre de levadura

Para la cobertura:

- 200 g de queso Philadelphia
- 50-60 g de azúcar glass
- 2 cucharadas soperas de nata para montar
- 2 cucharadas soperas de zumo de naranja
- Ralladura de cáscara de naranja (opcional)



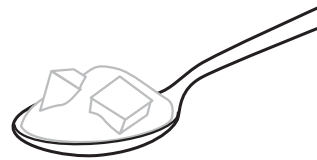
ZANAHORIA



YOGUR



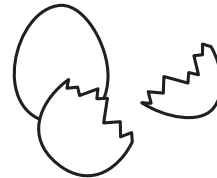
ACEITE



AZÚCAR



HARINA



HUEVOS



LEVADURA

## PREPARACIÓN

Antes de empezar:

Encender el horno para que se vaya calentando.

### PARA LA MASA

1. Pelamos, partimos y pasamos por la batidora las zanahorias; que queden bien picadas.
2. Añadimos a las zanahorias el yogurt, el aceite y el sobre entero de levadura. Removemos bien. Podéis dejar que repose un rato (opcional).
3. Añadimos a la mezcla: los huevos, el azúcar y, por último, la harina (mejor si la tamizáis).

Preparamos el molde untándolo de mantequilla para que no se pegue (¡los moldes de silicona son geniales!). Echamos la masa y la dejamos que se cueza a 180° durante 15 minutos y otros 45 minutos más a 150°.

### PARA LA COBERTURA

En un bol mezclar todos los ingredientes hasta que quede una masa homogénea. Una vez el bizcocho se haya enfriado, se esparce por su superficie dejando una película de unos 5 mm y lo dejamos enfriar en la nevera, mínimo una hora para que coja consistencia y se solidifique.

