

BIZCOCHO INTREGRAL DE ZANAHORIA

30 agosto, 2016 por adminDSI



INGREDIENTES

- 140 gr. Zanahoria rallada
- 120 gr. Azúcar moreno integral
- 80 gr. Harina de arroz integral sin gluten
- 70 ml. Aceite oliva
- 40 gr. harina de Trigo sarraceno sin gluten
- 45 gr. Nueces peladas
- 40gr. Coco
- 3 huevos grandes
- 1tps goma xantana (opcional)
- 1 sobre de levadura en polvo sin gluten
- 1 gaseosa natural (loa 2 sobres)

Elaboración:

1. Batir los huevos con el azúcar moreno, el coco y el aceite de oliva.
2. Mezclar las harinas con la gaseosa, la levadura en polvo y la xantana.
3. Añadir las harinas a la mezcla de huevos e incorporar la zanahoria.
4. Pre-calentar el horno a 180°. En un molde de plum cake añadir la mezcla y hornear durante al menos 30 min.