

# BIZCOCHO INTEGRAL DE ZANAHORIAS, QUESO CREMA Y NUECES

## **INGREDIENTES:**

- 225 gr. de harina integral
- 250 gr. de azúcar
- 4 huevos
- 1 sobre de levadura royal
- 85 gr. aceite de oliva virgen
- 225 gr. zanahorias peladas
- 120 gr. queso crema (tipo filadelfia)
- 50 gr. nueces peladas
- Raspadura de limón y naranja



## **ELABORACIÓN:**

*Pasar las zanahorias troceadas por el termomix, 30 seg. Velocidad 5. Reservar*

*Separar las yemas de las claras. Batir las claras con unas gotas de zumo de limón y pizca de sal, hasta punto de nieve, añadimos la mitad del azúcar, batimos hasta que queden consistentes. Reservamos.*

*Batimos las yemas con la otra mitad del azúcar, hasta que queden finas, añadimos el queso fresco, batimos, añadimos el aceite, mezclamos bien.*

*En un bol grande ponemos esta mezcla, la zanahoria, la raspadura de limón y naranja, las claras, y vamos mezclando suavemente, añadiendo la levadura con la harina integral. Una vez todo bien mezclado, volcamos en molde previamente engrasado, ponemos por encima las nueces troceadas y pasamos al horno precalentado a 180°C, durante 40 minutos, pero teniendo en cuenta que cuando lleve dentro 20 minutos bajaremos el horno a 160-170°C.*

*Aseguraos que está bien cocinado, el tiempo y la temperatura a programar variarán en función del modelo del horno que tengáis.*

*Podéis poner por encima una vez frío algo de azúcar glase, si queréis.*