

## Bizcocho de zanahorias, manzana y almendras

### Ingredientes:

- 1 Manzana
- 2 Zanahorias
- 15 gr. Mantequilla a temperatura ambiente
- 100 gr. Azúcar
- 100 gr. Maizena
- 150 gr. Almendra molida en polvo
- 1 y ½ Cucharadita de levadura
- 3 Huevos
- Almendras laminadas para decorar



### Elaboración:

Batir con varillas la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa. Añadir los huevos uno a uno y batir un poco más.

En un bol aparte mezclar la maizena tamizada con la levadura, las almendras molidas, la manzana, pelada y rallada, más las dos zanahorias peladas y ralladas también. Unir todo esto con los huevos, mantequilla y azúcar. Mezclar bien con una espátula en movimientos envolventes.

Verter la masa en un molde rectangular, que ya tendremos forrado con papel vegetal y engrasado con un poco de mantequilla. Poner por encima las almendras fileteadas y espolvorear con un poco de azúcar, si queremos que nos haga costra. Metemos al horno precalentado a 180º durante unos 30 minutos. Ya sabéis que el tiempo dependerá de vuestro horno.

**Nota:** Receta que reúne 4 cualidades importantes para mí. Es sencilla, vistosa, sana y riquísima. He utilizado harina de maíz (Maizena) porque así es apto para celíacos, pero podéis utilizar harina de trigo. Lleva poca cantidad de azúcar, que podríais sustituir por “Sirope de Agave” también sin problema



Es un bizcocho húmedo, fresco y exquisito. Prueba a hacerlo y ya verás cómo repites en su elaboración y las y los demás en su degustación.

## REFERENCIA CURRICULAR



**Toñi Morera Sánchez.** Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar**, **Con placer**