

Receta de bizcocho de zanahoria



Receta de bizcocho de zanahoria

La zanahoria sin duda es un magnífico aunque aun poco valorado ingrediente para preparar todo tipo de bizcochos e incluso panes, siendo el más conocido de todos el «carrot cake» inglés.

¿Cómo hacer bizcocho de zanahoria?

Esta receta de bizcocho de zanahorias con frosting de queso mascarpone es una delicia ideal para el desayuno, el brunch, la sobremesa, la merienda o postre.

Información Nutricional

Categoría: [Postres](#)

Cocina: Española

Calorías: 350

Vitaminas: A, B3, B6m B9, E, K

Minerales: Potasio, Fósforo, Calcio

Preparación: 45 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de bizcocho de zanahoria

Ingredientes

1. Bizcocho

- 250 g de zanahoria cruda pelada y rallada
- 200 g de harina de repostería
- 200 g de azúcar moreno
- 125 ml de aceite de oliva virgen extra suave
- 10 g de polvos de hornear (1 cucharada)
- 5 g de canela en polvo (1 cucharadita)
- 5 g de nuez moscada en polvo (1 cucharadita)
- 4 huevos
- 3 ml de esencia de vainilla ($\frac{1}{2}$ cucharadita)

2. Frosting de queso

- 200 g de queso Mascarpone
- 200 ml de nata para montar (35% de materia grasa)
- 160 g de azúcar glass
- 40 g de mantequilla (2 $\frac{1}{2}$ cucharadas)

Preparación

1. Bizcocho

- 1. Lavar, pelar y rallar las zanahorias, pesar y separar 250 g en una fuente. Reservar.
- 2. En un bol grande añadir la harina cernida, los polvos de hornear, la nuez moscada y la canela, mezclar todo con los dedos o una cuchara de madera y reservar.
- 3. En un bol mediano batir los huevos suavemente con una varilla de cocina, añadir el azúcar moreno en dos tandas, primero la mitad, revolver hasta integrar y luego el resto, continuar revolviendo y verter el aceite de oliva poco a poco, batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
- 4. Incorporar la zanahoria rallada e integrar, añadir el harina poco a poco sin dejar de mezclar hasta obtener una mezcla uniforme y consistente. Reservar.
- 5. Pre-calentar el horno a 180°C (356°F) por unos 10 minutos.
- 6. Disponer de un molde de bizcochos redondo y untar el interior con mantequilla, verter en el interior la mezcla del bizcocho, asentar con suaves golpes para emparejar y llevar al horno pre-calentado por unos 30 minutos o hasta que al insertar un cuchillo fino o un pincho de madera este salga limpio, cuidando de no sobrecocer la superficie del bizcocho y cubrir con papel aluminio de ser necesario. Retirar del horno, enfriar unos 10 minutos y desmoldar.

2. Frosting de queso

- 1. En un bol mediano añadir la mantequilla derretida, el queso mascarpone y mezclar todo muy bien con unas

varillas de cocina o batidora eléctrica, incorporar el azúcar y mezclar todo muy bien hasta disolver y obtener una crema homogénea.

- 2. Incorporar la nata montada bien fría e integrar en suaves movimientos envolventes con la ayuda de una espátula de silicona. Reservar.

3. Presentación

- 1. Disponer el bizcocho frío sobre un plato bajo amplio o una fuente de torta, untar el frosting de queso con una espátula por toda la superficie y distribuir de forma uniforme.
- 2. Reservar el bizcocho de zanahorias cubierto de papel film por al menos dos horas en la nevera para asentar su consistencia y textura antes de servir.

Moldes para bizcocho



[CHG 9864-60 - Juego de moldes para bizcocho y Pan \(3 Unidades\)](#)

[Ver Precio](#)

Recomendamos

[Receta de puré de zanahoria](#)

[Hummus de garbanzos](#)