

Bizcocho de zanahoria, calabaza y naranja



Ingredientes:

- 3 zanahorias
- 150 g calabaza asada o cocida
- 1 naranja
- Un puñado de pasas
- 150 g harina
- 2 cucharadas de fructosa/azúcar/miel (según gustos)
- 1 cucharadita de levadura química
- 3 huevos
- 5 cucharadas de aceite de oliva suave.
- Canela

Preparación:

Precalentar el horno a 180 °C.

Rallar la zanahoria y la piel de naranja y mezclarlo con la calabaza aplastada (previamente asada o cocida).

Añadir a esta mezcla el zumo de la naranja, el puñado de pasas, la canela, el aceite y mezclar.

Batir los huevos con la fructosa/azúcar/miel hasta que doblen su volumen y adquieran un color blanquecino.

Añadir a la mezcla de huevos la harina y la levadura, e incorporar con movimientos envolventes hasta obtener una masa homogénea.

Mezclar la pasta de huevo con la de calabaza.

Colocar en un molde y hornear a unos 170 °C unos 30 - 40 min con el grill inferior y el aire.

