

Bizcocho de zanahoria, calabaza y naranja

Ingredientes:

- 4 zanahorias
- 150 g calabaza asada o cocida
- 2 naranja
- Un puñado de pasas
- 150 g harina
- 2 cucharadas de fructosa/azúcar/miel (según gustos)
- 1 cucharadita de levadura
- 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.