



# Bizcocho Vegano de Zanahoria

6 raciones



Nivel fácil

hasta 25 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Cuencos  
varillas manuales  
Batidora de vaso  
Molde rectangular de 12x7 cm

### Ingredientes:

125 g aceite de girasol  
150 g azúcar moreno  
8 ml Aroma natural de Naranjas  
150 ml Leche vegetal  
210 g harina  
8 g Levadura Ecológica Dr. Oetker  
2 g sal  
4 g canela molida  
110 g zanahorias ralladas  
75 g nueces peladas  
50 g Pasas sultanas

### Para la decoración:

200 g Tofu  
30 g azúcar glas  
50 ml Leche vegetal  
5 ml Aroma natural de Naranjas  
50 g nueces peladas

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 170°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Engrasar el molde con un poco de aceite y enharinar.
- 3 Trocear las nueces a cuchillo o con una picadora. Reservar.

## Para el bizcocho:

- 4 Mezclar en un cuenco el aceite, el azúcar moreno, el aroma de naranjas, las zanahorias ralladas y la leche de coco.
- 5 Añadir la harina, la levadura, la sal y la canela e incorporar con espátula.
- 6 Añadir por último las nueces troceadas y las uvas pasas.

## Horneado:





- 7 Verter la mezcla en el molde preparado y hornear el bizcocho durante 45' o hasta que al insertar un palillo no queden restos de masa enganchados.
- 8 Retirar del horno y dejar enfriar 10'. Desmoldar y dejar enfriar por completo.

## Decoración:

- 9 Retirar el tofu de su envase y presionar entre hojas de papel de cocina para escurrir el exceso de agua.
- 10 Colocar el tofu, el azúcar, la leche y el Aroma Natural de Naranjas en la batidora de vaso. Licuar hasta obtener una mezcla homogénea, limpiando los bordes con una espátula para que todo esté incorporado. Seguir licuando hasta obtener una crema lisa.
- 11 Esparcir la crema sobre el bizcocho frío y terminar con unas nueces troceadas por encima.

