



# Bizcocho de zanahoria con crema de mascarpone y chips de coco

Vegano

## Ingredientes 2-4 personas

90g de Harina de trigo o espelta

3g de Levadura

Media Cucharadita de Sal

Media Cucharadita de Canela

Media Cucharadita de Jengibre

20g de Mantequilla

20ml de Aceite de oliva suave

1 Huevo

Medio Ralladura de limón

Medio Ralladura de naranja

25g de Azúcar moreno de caña integral

25g de Miel

1 Zanahoria (50g aprox.)

15g de Nueces picadas

Chips de coco para decorar al gusto

## **Para la crema**

125g de Queso mascarpone  
Medio Yogur griego  
Media Cucharadita de Azúcar o miel

## Ingredientes 6-10 personas

180g de Harina de trigo o espelta  
6g de Levadura  
1 Cucharadita de Sal  
1 Cucharadita de Canela  
Media Cucharadita de Jengibre  
40g de Mantequilla  
40ml de Aceite de oliva suave  
2 Huevos  
Ralladura de 1 Limón  
Ralladura de 1 Naranja  
50g de Azúcar moreno de caña integral  
50g de Miel  
2 Zanahorias (100g aprox.)  
30g de Nueces picadas  
Chips de coco para decorar al gusto

### **Para la crema**

250g de Queso mascarpone  
1 Yogur griego  
1 Cucharadita de Azúcar o miel

## Ingredientes 12-16 personas

360g de Harina de trigo o espelta  
12g de Levadura  
2 Cucharaditas de Sal  
2 Cucharaditas de Canela  
1 Cucharadita de Jengibre  
80g de Mantequilla  
80ml de Aceite de oliva suave  
4 Huevos  
Ralladura de 2 Limones  
Ralladura de 2 Naranjas  
100g de Azúcar moreno de caña integral  
100g de Miel  
4 Zanahorias  
60g de Nueces picadas  
Chips de coco para decorar al gusto

### **Para la crema**

500g de Queso mascarpone

2 Yogures griegos

2 Cucharaditas de Azúcar o miel

## Preparación

En un bol, mezclamos los ingredientes secos: la harina tamizada, la levadura, la sal, la canela y el jengibre. En otro bol y con la ayuda de unas varillas, mezclamos los ingredientes húmedos: la mantequilla derretida, el aceite, los huevos, las ralladuras, el azúcar, la miel y las zanahorias ralladas. Vertemos el contenido del bol de los ingredientes húmedos sobre el bol de los ingredientes secos y mezclamos con la ayuda de una espátula hasta que quede todo bien integrado. Añadimos la mitad de las nueces picadas y reservamos la otra mitad. Forramos un molde rectangular de 22-25 cm con papel vegetal y vertemos  $\frac{3}{4}$  de la masa. Esparcimos por encima las nueces que teníamos reservadas y cubrimos con el resto de la masa. Horneamos a 180 °C con calor arriba y abajo durante 40 minutos o hasta que pinchemos con un chuchillo y este salga limpio. Preparamos la crema: en un bol mezclamos el queso, el yogur y el azúcar o miel. Integramos bien y reservamos en la nevera. Desmoldamos el bizcocho y, cuando se haya enfriado, lo servimos cortado en rebanadas con un poco de crema y unos chips de coco que podemos tostar previamente en una sartén.

## Notas

No se debe abrir el horno durante la cocción. En la nevera el bizcocho aguanta 4 días. Se puede congelar en rebanadas.