



6. Bizcocho fit de

zanahoria Ingredientes

(para 8 raciones)

- 250 g zanahoria rallada fina
- 150 g harina de avena
- 3 huevos
- 50 g aceite de oliva suave
- 80 g eritritol
- 60 g nueces picadas
- 1 cucharadita canela
- 1 cucharadita levadura química
- ½ cucharadita bicarbonato
- ¼ cucharadita jengibre molido

Preparación

1. Precalienta horno 180 °C. Engrasa molde rectangular (20 cm).
2. Mezcla ingredientes secos. Aparte bate huevos con aceite y eritritol, añade zanahoria.
3. Une secos y húmedos, vierte en molde y hornea 50 min.
4. Enfría 15 min antes de desmoldar.

Información nutricional

Por porción (1/8): 220 kcal · 7 g proteína · 22 g CH · 12 g grasa

Consejos FF360

- Glasea con queso batido + edulcorante para versión carrot-cake completa.
- Ideal para batch cooking: se mantiene jugoso 4 días.