**Bizcocho de zanahoria con nueces**

* **Ingredientes:**

4 huevos

2 tazas de azúcar

1 taza y media de aceite de girasol

media cucharada de bicarbonato

1 pizca de sal

media cucharadita de canela en polvo

2 tazas de harina de trigo

2 tazas de zanahoria rallada

2 tazas de nueces picadas

tableta de chocolate blanco para cocinar (opcional)

* **Pasos a seguir:**
1. Colocar los huevos, el azúcar, el aceite, el bicarbonato, la sal y la canela en un bol y mezclar con la batidora.
2. Incorporar la harina de trigo tamizada y continuar batiendo hasta conseguir una masa homogénea y cremosa.
3. Añadir la zanahoria y las nueces picadas y remover estos dos ingredientes sin utilizar la batidora hasta que se mezclen con la masa anterior.
4. Vaciar la masa en un molde y meterlo en el horno precalentado a 180 ºC durante 1 hora aproximadamente (ir mirándolo de vez en cuando para que no se queme). Yo suelo utilizar molde de silicona, que es muy cómodo.
5. Dejar que se enfríe una vez que se saque del horno para después desmoldarla y decorarla con chocolate blanco. Para ello, se puede derretir el chocolate en el microondas y vertérselo por encima como cobertura.