

Bizcocho rápido de zanahoria con jengibre fermentado

Este bizcocho de zanahoria o carrot cake es fácil de elaborar, nutritivo y cuidará de tu microbiota



INGREDIENTES (1 o 2 raciones)

- un huevo
- dos cucharaditas de eritritol o endulzante
- una zanahoria rallada
- una cucharada de harina de almendras
- una cucharadita de polvo de hornear
- un chorrito de leche vegetal
- cucharadita de **FermentActive Jengibre de Sura Vitasan** para mejorar tu microbiota intestinal, aportar salud a tus digestiones y dar apoyo al sistema inmunológico

ELABORACIÓN

➡ Mezclar todo y poner en el microondas durante 2 minutos. Puedes decorarlo con un poquito de yogur griego y zanahoria rallada por encima del bizcocho.



LA REVOLUCIÓN ESTÁ EN LA FERMENTACIÓN

descubre nuestros
alimentos funcionales en
suravitasan.com