

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Torta di carote

Strawberry · Tuesday, December 15th, 2009

Ingredienti:

- 300 gr carote
- 100 gr farina bianca
- 40 gr burro
- 120 gr mandorle tritate
- 100 gr zucchero
- un'arancia
- 3 uova
- cannella
- una bustina lievito
- mezzo decilitro di latte
- zucchero a velo
- sale

Preparazione:

In una ciotola unite il burro morbido, lo zucchero e due uova, con una frusta montate il composto e unite la buccia di un arancio e la cannella. Pelate e grattugiate le carote, unite le mandorle, versate tutto nel composto di uova, aggiungere il lievito, la farina, un pizzico di sale, il latte e mescolate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Prendete l'albume dell'uovo rimasto e montatelo a neve, unitelo all'impasto e amalgamate. Imburrate una tortiera, infarinatela, versate l'impasto e mettete al forno a 180° per 50 minuti. Metterla su un piatto da portata e spolverare con lo zucchero a velo.

This entry was posted on Tuesday, December 15th, 2009 at 2:46 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

