

TORTA DI CAROTE

Ingredienti

- Farina (75g)
- 1 limone
- Zucchero (250g)
- carote (250g)
- Lievito vanigliato
- Nocciole sgusciate (150g)
- Mandorle pelate (150g)

Come si prepara

Montare i tuorli con lo zucchero e gli albumi a neve.

Aggiungere ai tuorli montati le carote mescolando con una paletta, poi in ordine: farina e lievito, mandorle, nocciole e la scorza, infine gli albumi dall'alto verso il basso.

Imburrare e infarinare una teglia di 24 cm versarci il composto e infornare a 170° - per circa 40 minuti.

Difficoltà: 1

Tempo: 60

Gradimento: 2

Tags

carote, torta, mandorle, nocciole