

TORTA DI CAROTE

Ingredienti

- 5 uova
- 1 limone
- zucchero (250g)
- carote (25g)
- lievito vanigliato
- mandorle dolci sgusciate (150g)
- nocciole sgusciate (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.

A seguire: 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.

Infornare a 170° - per circa 40 minuti.

Difficoltà: 1

Tempo: 60

Gradimento: 5

Tags

torte, carote, torta