

Torta di Carote e mandorle

Ingredienti

Carote 300 g
Lievito in polvere per dolci 16 g
Farina 0 300 g
Farina di mandorle 50 g
Zucchero semolato 180 g
Olio di semi di girasole 90 g
Uova medie 3
Baccello di vaniglia ½
Sale fino 1 pizzico
Zucchero a velo per decorazione

Preparazione

Bisogna grattugiare le carote e metterle in un colino, schiacciandole delicatamente, per far perdere tutta la loro acqua. In una ciotola, unite le uova, lo zucchero, il sale e la vaniglia montando con le fruste. In una ciotola a parte, unite il lievito alla farina, setacciate il tutto ed aggiungete anche la farina di mandorle. Dopo unite le farine poco alla volta al composto con le uova. Aggiungete l'olio e portate il composto ad essere liscio ed omogeneo. Infine aggiungere le carote ed amalgamate il tutto. Imburrate e infarinate una teglia per dolci diametro 24 cm e mettete a cuocere in forno preriscaldato statico a 170 gradi per circa 45 min.

Fate raffreddare e spolverate con zucchero a velo.

In collaborazione con FOODTOURandHOMEMADE

Ricetta consigliata dalla Dottoressa
Alessia Aprea - Biologa Nutrizionista