

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce alle carote

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

3 uova
2 cucchiari farina
100 g zucchero
300 g mandorle o noci
tritate
300 g carote grattugiate
1 bicchierino rhum
sale
scorza di limone grattugiata
1 busta lievito

PREPARAZIONE

- 1 Frullate le uova, aggiungete la farina, il sale, lo zucchero, la scorza di limone ed il lievito, amalgamate bene e incorporate il rhum. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo, versate il tutto in una terrina e aggiungete le mandorle e le carote. Mescolate e versate in una tortiera imburrata e infarinata. Mettete in forno a 200°C per

30-35 minuti.