

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di Carote

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

3 uova
150 g di zucchero integrale
150 g di carote grattugiate
150 g di mandorle o pinoli tritati
100 g di fecola di patate
una bustina di lievito.

PREPARAZIONE

1 Mescolate i tuorli con lo zucchero, aggiungete la fecola setacciata, le carote e le mandorle poi gli albumi montati a neve e il lievito.

Foderate una tortiera di pyrex con pellicola trasparente e versate il composto.

Richiudete con pellicola trasparente e fate cucere su potenza massima per circa 6/7 minuti.

Buon appetito!