

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di carote

di: *marty88*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

5 uova
250 g di carote tritate
75 g di farina
300 g di zucchero
1 cucchiaino di lievito per dolci
1 fialetta di aroma al limone
160 g di nocciole
250 g di mandorle
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE



2 Nel mixer tritare le mandorle e le nocciole.





3 In una ciotola montare gli albumi a neve ferma.

Montare i tuorli con lo zucchero, unite la farina il lievito e l'aroma e mescolare.



4 Aggiungete le carote, le mandorle e le nocciole.



5 Infine aggiungete poco a poco gli albumi e mescolare delicatamente.



6 Rivestite una tortiera da 26 cm con della carta forno e versateci l'impasto.



7 Infornate a 170°C per 1 ora.

Fate raffreddare e cospargete di zucchero a velo.



