

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di carote

di: *sweetmary86*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La torta di carote lascia sempre un po' perplessi, ma vi assicuro che una volta provata non potrete più farne a meno...è una vera delizia!Provate questa versione di sweetmary86 e vedrete che succedono anche tra i più piccoli!

INGREDIENTI

CAROTE 200 gr
FARINA 250 gr
UOVA 2
ZUCCHERO 150 gr
OLIO DI SEMI 100 gr
LATTE INTERO 50 gr
CANNELLA 1 cucchiaino da tè
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
AROMA DI MANDORLA

PREPARAZIONE

1 Montare uova e zucchero e poi aggiungere delicatamente tutti gli ingredienti. Versare in

uno stampo imburrato e infarinato.

Cuocere a 180°C per circa mezz'ora, verificando la cottura con uno stecchino.



2

L'interno si presenta soffice e umido al punto giusto.