

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di carote

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1
- 5 kg di carote
- 1/4 di l di latte
- 6 uova
- 2 cucchiai di farina
- 125 g di zucchero a velo
- 1 noce di burro.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la crema sbattendo 2 tuorli d'uovo con lo zucchero e aggiungendo la farina e il latte bollente. Mettete la vaniglia e lasciate cuocere per 3 minuti o comunque fino a quando è diventata densa.

Cuocete la carote e poi fatene un purè e mescolatelo alla crema. Aggiungete 4 tuorli d'uovo e mescolate il tutto aggiungendo gli albumi montati a neve.

Imburrate una tortiera e versateci dentro il composto. Lasciate cuocere per 1 ora o comunque fino a quando, mettendo un ago nel centro del dolce, ne esca asciutto.