

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di carote e albicocca

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

100 g di carote già lessate  
120 g di farina  
50 g di albicocche secche  
4 uova  
100 g di zucchero semolato  
mezza bustina di lievito in polvere per dolci  
50 g di yogurt intero  
30 g di olio d'oliva  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliuzzate grossolanamente le carote. Mettetele nel mixer con lo yogurt e frullate fino a ottenere un purè liscio. Sbattete energicamente le uova, incorporate lo zucchero e un pizzico di sale. Mescolate velocemente con la frusta e unite l'olio d'oliva e le carote. Aggiungete la farina mescolata con il lievito per dolci e impastate con la frusta fino a ottenere una pastella omogenea. Ungete con l'olio uno stampo rotondo per torta e

versatevi la pastella. Sgocciate bene le albicocche (mettetele a mollo qualche ora prima) e asciugatele con carta assorbente per eliminare l'acqua in eccesso. Tagliatele a dadi di circa un centimetro di lato e distribuitele sulla superficie della pastella. Cuocete nel forno preriscaldato a 180° per 35 minuti. Per controllare se la torta è pronta, infilate la punta di un coltellino al centro: deve uscire leggermente umida. Lasciate raffreddare la torta a temperatura ambiente. Spolverizzate la superficie del dolce con zucchero a velo. Se preferite cambiare gusto, potete prepararlo sostituendo le albicocche con le prugne secche oppure con ananas o pere tagliati a dadini.