

#### DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di carote facilissima

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La torta di carote facilissima 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 successone anche tra i più piccoli! Si tratta di un dolce adatto per ogni occasione, va benissimo ad esempio a colazione o merenda ma è anche un piacevole dopo cena! Una torta soffice e buonissima, rustica e golosa, genuina e nutriente.

Insomma questa torta alle carote non solo è semplicissima da fare ma è perfetta in tentissime occasioni che vanno dalla colazione alla merenda o perché no per uno spuntino notturno. I bimbi ne andranno matti, e anche i grandi!

Se amate le torte soffici e genuine, provate anche la ricetta della torta senza uova!

### INGREDIENTI

CAROTE 200 gr

FARINA 250 gr

**UOVA MEDIE 2** 

ZUCCHERO 150 gr

OLIO DI SEMI 100 gr

LATTE INTERO 50 gr

CANNELLA 1 cucchiaio da tè

LIEVITO PER DOLCI 16 gr

AROMA DI MANDORLA 1 cucchiaio da tè

SALE 1 pizzico

**ZUCCHERO A VELO** 

## PREPARAZIONE

Grattugiare le carote con una grattugia a maglie fini.

















In un contenitore mescolate con le fruste elettriche le uova con lo zucchero il latte, l'olio di semi e l'aroma di mandorla,amalgamare il tutto.

















Unire la farina, il lievito e la cannella setacciati.













Amalgamare bene sempre con le fruste elettriche, unire un pizzico di sale e infine le carote preparate. Incorporare.













stecchino per capire se il dolce è cotto.





7 Lasciar intiepidire e cospargere con zucchero a velo.





## CONSIGLIO

### Quanto tempo si puà conservare?

Si conserva per circa tre giorni in una campana per dolci.

Posso utilizzare anche della farina integrale?

Sì va benissimo, magari calcola una dose pari al 50% della farina totale.

Potrei aggiungere anche delle mandorle?

Sì puoi tritarle e mescolarle all'ultimo.