

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di carote semplice

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



La **torta di carote facilissima** è un dolce sano e squisito che farà felice tutta la famiglia. Si tratta di una preparazione facile, che permette di ottenere una torta dalla consistenza morbida e umida e con tanto profumo. La presenza delle nocciole inoltre conferisce a questo dolce una spinta in più rispetto alla base classica e più conosciuta che prevede solo l'utilizzo delle mandorle.

Provate questa versione che ci è stata data da un utente del forum e divertitevi a cercare nuove varianti. Se amate i dolci semplici ma gustosi vi invitiamo a provare anche la ricetta della torta [margherita con crema allo yogurt](#): buonissima!

## INGREDIENTI

UOVA 5

CAROTE 250 gr

FARINA 75 gr

ZUCCHERO 300 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè

AROMA DI LIMONE fialetta - 1

NOCCIOLE 160 gr

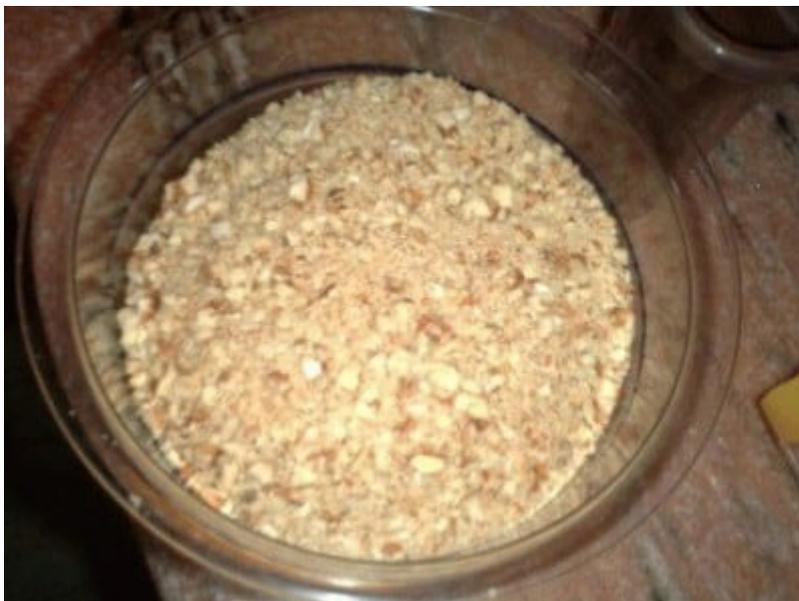
MANDORLE 250 gr

ZUCCHERO A VELO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della torta di carote semplice, per prima cosa nel mixer bisogna tritare le mandorle e le nocciole.



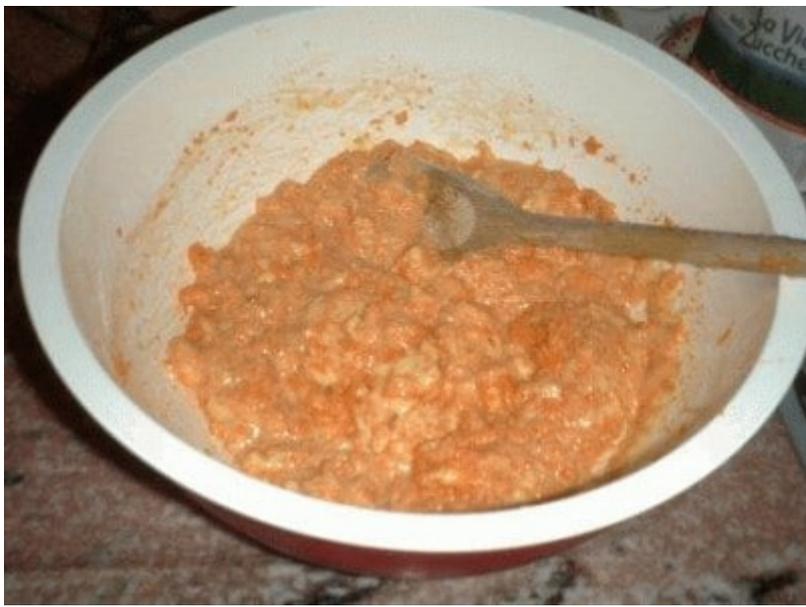


**2** In una ciotola a parte montare gli albumi a neve ferma.

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



**3** Aggiungete le carote, le mandorle e le nocciole.



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



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



6 Infornate a 170°C per 1 ora.

Fate raffreddare e cospargete di zucchero a velo.





## CONSIGLIO

**Posso aggiungere delle gocce di cioccolato?**

Prché no, sarà più gustosa!

**Quanto tempo si mantiene umida?**

Direi che puoi tenerla tranquillamente sotto la campana per dolci almeno per 3 giorni.

**Potrei surgelarla in vista di una festa con più dolci?**

Sì certo, avvolgila in pellicola e surgela pure tranquillamente.