

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di carote

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Alzi la mano chi vorrebbe almeno una fettina di **torta di carote!** Il suo gusto buono, la sua consistenza soffice, il suo profumo delizioso la rendono decisamente amata da tutti, grandi e piccoli. Una merenda sana, nutriente, fatta con prodotti genuini sarà di certo gradita, anche se è perfetta pure a colazione. La versione che vogliamo proporvi è ideale anche per chi non è esperto in cucina ma comunque vuole provare a far qualcosa di buono. Provate questa ricetta facile ed economica e fateci sapere se vi è piaciuta. Se siete in cerca di dolci da colazione, provate anche la [ciambella all'arancia](#), una squisita bontà!

INGREDIENTI

500 g di carote macinate e strizzate

200 g di farina bianca

300 g di zucchero

100 g di burro

150 g di mandorle tritate

3 rossi d'uova

3 bianchi d'uova

1 bicchierino di grappa

scorza di un limone grattugiata

1 bustina di lievito

un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della torta di carote, per prima cosa bisogna grattugiare le carote, metterle all'interno di uno strofinaccio, quindi strizzarle bene. Fatto ciò si devono montare le uova con lo zucchero, e quando il composto sarà spumoso, unire il burro sciolto a pomata, mescolare in modo da rendere uniforme il tutto quindi aggiungere le mandorle a scaglie, la scorza grattugiata di un limone possibilmente bio, un pizzico di sale e le carote. Mescolare un po' quindi aggiungere la grappa. A questo punto bisogna aggiungere gli albumi montati a neve e la farina setacciata con il lievito. Mettere il composto in una tortiera imburrata e infarinata da 24 cm e infornare a 190 gradi per 45 minuti circa. Quando la vostra torta di carote sarà pronta sfornare, far raffreddare e servire cospargendo con zucchero a velo.

CONSIGLIO

Ho della farina di cocco da consumare, potrei aggiungerla volendo?

Sì elimina due cucchiaini di farina e sostituiscili con quella di cocco.

Al posto del burro potrei usare l'olio?

Sì andrà benissimo anche l'olio.

Quanto tempo si conserva?

Resta morbida per circa 4 giorni sotto una campana di vetro.