

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta Camilla

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [75 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Oggi ti raccontiamo la **ricetta** della **torta Camilla**, una buonissima [torta di carote](#) che **sembra sia arrivata** fino a noi **dal lontano medioevo**. In quel periodo lo zucchero non c'era e se c'era era solo per pochi, per questo motivo al suo posto, soprattutto nella preparazione dei [dolci](#), venivano usate le **carote** che ne sopperivano la mancanza grazie al loro **naturale gusto zuccherino**.

Seguendo la nostra ricetta con passo passo fotografico, potrai anche tu cucinare e servire ai tuoi ospiti **questa buonissima torta di carote e mandorle**, adatta a grandi e piccini. Accompagnala con un buon tè tradizionale, è davvero unica!

Se ami le **carote** ecco delle ricette che devi provare:

[Tagliatelle con piselli e carote](#)

[Carote al forno](#)

[Smoothie detox mango e carote](#)

[Carote in padella](#)

[Biscotti alle carote e arance](#)

INGREDIENTI

CAROTE 250 gr

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO 200 gr

LATTE DI MANDORLE 150 ml

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 100 gr

UOVA MEDIE 2

FARINA DI MANDORLE 120 gr

LIEVITO IN POLVERE 16 gr

SALE FINO 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Lava le carote, sbucciale e affettale a rondelle, mettile all'interno di un mixer e frulla alla massima velocità, devi ottenere una purea granulosa.





2 Versa la purea in una scodella capiente e unisci le uova, l'olio di semi e il latte di mandorla.





3 Mescola tutto con una frusta a mano, quindi aggiungi lo zucchero, mescola ancora e unisci la farina di mandorle





4 Amalgama bene il composto, versa la farina setacciata, mescola ancora e unisci un pizzico

di sale fino.





- 5 Ora aggiungi anche il lievito setacciato e dai un'ultima mescolata con vigore all'impasto, versalo poi all'interno di uno stampo per zuccotto, ben imburrato e infarinato





6 Inforna in forno statico, preriscaldato a 180°C. nel ripiano medio basso, per circa 70-75 minuti. Il tempo di cottura può variare da forno a forno, sicuramente non prima dei 70 minuti. Fai la prova dello stecchino. Sforna la torta camilla e lasciala raffreddare molto bene prima di estrarla dallo stampo. Quando la torta sarà fredda, cospargila di zucchero a velo fatto passare attraverso un setaccio a maglie strette. Servi la torta a fette.





CONSERVAZIONE

Conserva la torta camilla in un luogo fresco e asciutto. Nel periodo estivo è consigliabile riporla in frigorifero.

CONSIGLIO

Se non trovi la farina di mandorle puoi farla in casa tritando le mandorle pelate alla massima velocità, procedendo però ad intermittenza, così da non far fuoriuscire l'olio che contengono, in modo da ottenere una farina asciutta.