

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di carote e mandorle

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La ricetta di oggi è un dolce soffice, ideale per la colazione, per la merenda o un energetico spuntino dopo l'allenamento. La **torta di carote e mandorle** può essere tutto questo.

Puoi preparare questa torta in uno stampo tondo, uno a ciambella o come monoporzione per ottenere delle comode merendine per la scuola.

La torta di carote e mandorle è un semplice impasto alle **carote** arricchito dalle **mandorle**, non potrai veramente farne a meno!

Se ti piacciono le torte fatte in casa devi per forza provare anche queste:

[Torta di ricotta e limone senza uova](#)

[Torta di ricotta e pere all'arancia](#)

INGREDIENTI

CAROTE 200 gr

FARINA DI MANDORLE 200 gr

UOVA 4

ZUCCHERO DI CANNA 180 gr

LIMONE 1

FECOLA DI PATATE 50 gr

FARINA 00 40 gr

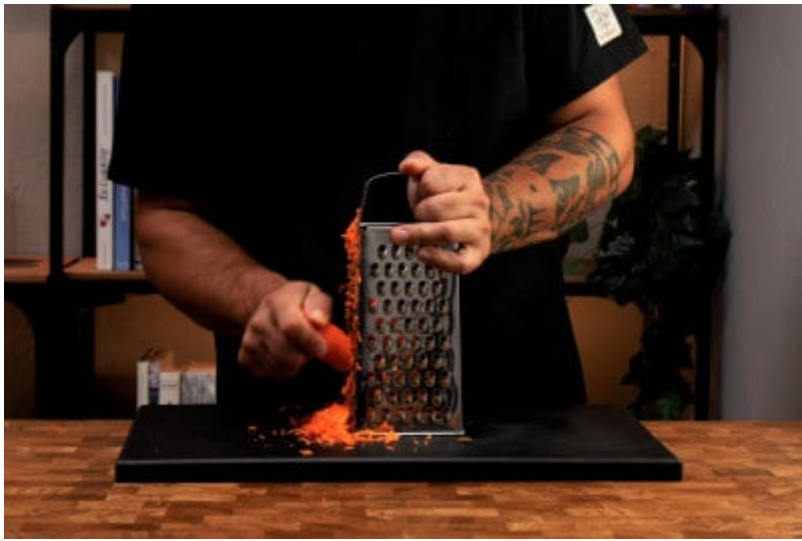
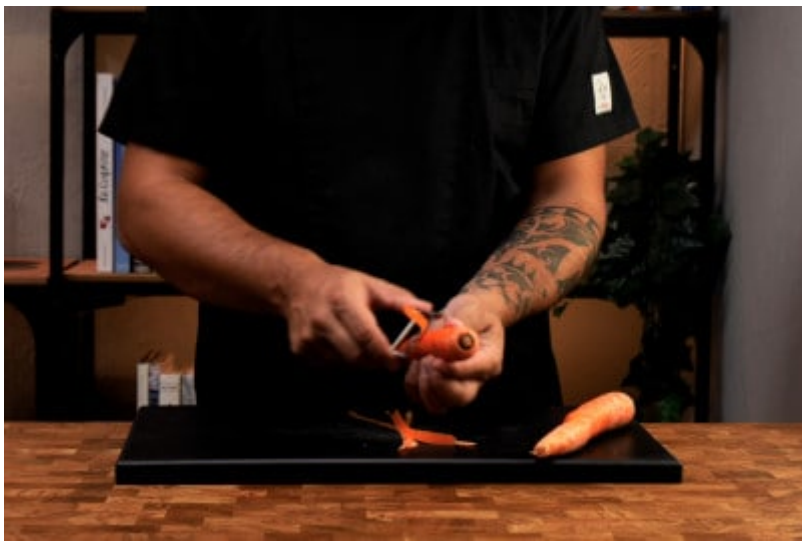
PREPARAZIONE

1 Per preparare una morbida torta di carote e mandorle, comincia pelando le carote.

Successivamente grattugiale finemente con una grattugia, oppure puoi frullarle con un tritatutto.

Se le grattugi, la torta rimarrà un pò più rustica. Trasferisci le carote in una ciotola e mettile da parte.

In una ciotola ampia versa le uova, comincia a montarla con le fruste elettriche aggiungendo lo zucchero piano piano.





2 Continua a montare fino ad ottenere un composto spumoso, poi aggiungi le carote grattugiate e continua a mescolare.

Sempre montando con le fruste, aggiungi poco alla volta la farina di mandorle.





3 Aggiungi quindi la fecola e la farina. Aggiungi la scorza grattugiata di un limone e finisci di mescolare.





- 4 Versa il composto in uno stampo da 24 cm di diametro, imburrrato e infarinato poi inforna a 180°C per 40 min.

Una volta che la torta è cotta, lasciala raffreddare nello stampo per qualche minuto prima di trasferirlo su di un tagliere o un piatto delle dimensioni adeguate.

Spolvera con zucchero a velo e servi.





