

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di carote e albicocca

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

100 g di carote già lessate
120 g di farina
50 g di albicocche secche
4 uova
100 g di zucchero semolato
mezza bustina di lievito in polvere per dolci
50 g di yogurt intero
30 g di olio d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliuzzate grossolanamente le carote. Mettetele nel mixer con lo yogurt e frullate fino a ottenere un purè liscio. Sbattete energicamente le uova, incorporate lo zucchero e un pizzico di sale. Mescolate velocemente con la frusta e unite l'olio d'oliva e le carote. Aggiungete la farina mescolata con il lievito per dolci e impastate con la frusta fino a

ottenere una pastella omogenea. Ungete con l'olio uno stampo rotondo per torta e versatevi la pastella. Sgocciolate bene le albicocche (mettetele a mollo qualche ora prima) e asciugatele con carta assorbente per eliminare l'acqua in eccesso. Tagliatele a dadi di circa un centimetro di lato e distribuitele sulla superficie della pastella. Cuocete nel forno preriscaldato a 180° per 35 minuti. Per controllare se la torta è pronta, infilate la punta di un coltellino al centro: deve uscire leggermente umida. Lasciate raffreddare la torta a temperatura ambiente. Spolverizzate la superficie del dolce con zucchero a velo. Se preferite cambiare gusto, potete prepararlo sostituendo le albicocche con le prugne secche oppure con ananas o pere tagliati a dadini.