

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta di carote e mele

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

150 g di farina bianca  
5 uova  
200 g di carote  
180 g di burro  
una bustina di lievito per dolci  
125 g di granella di mandorle  
120 g di zucchero a velo  
una mela  
1 cucchiaio di cannella  
2 cucchiari rum  
zucchero canna.

### PREPARAZIONE

- 1 Grattugiate le carote e distribitele su di un canovaccio. Copritele con un altro telo e lasciatele asciugare per un'ora. Lavorate 150 g di burro con lo zucchero. Incorporate 4 tuorli e un uovo intero. Unite la farina, il lievito, la cannella, il rum, le mandorle e le carote.

Aggiungete delicatamente 3 albumi montati a neve ben soda. Imburrate uno stampo rotondo a cerniera, versateci il composto e spolverizzate la superficie con abbondante zucchero di canna. Infornate a 180° per un'ora. Sbucciate e tagliate a fettine la mela. Cuocetela per pochi minuti in padella con il burro rimasto, un cucchiaio di zucchero di canna e una spruzzata di rum. Sformate la torta e distribuite sulla sua superficie le mele.