

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di carote facilissima

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **torta di carote** facilissima lascia sempre un po' perplessi, ma vi assicuro che una volta provata non potrete più farne a meno...è una vera delizia!

Provate questa versione di [sweetmary86](#) e vedrete che succedono anche tra i più piccoli! Si tratta di un dolce adatto per ogni occasione, va benissimo ad esempio a colazione o merenda ma è anche un piacevole dopo cena! Una torta soffice e buonissima, rustica e golosa, genuina e nutriente. Insomma questa torta alle carote non solo è semplicissima da fare ma è perfetta in tantissime occasioni che vanno dalla colazione alla merenda o

perché no per uno spuntino notturno. I bimbi ne andranno matti, e anche i grandi!

Se amate le torte soffici e genuine, provate anche la ricetta della [torta senza uova!](#)

INGREDIENTI

CAROTE 200 gr

FARINA 250 gr

UOVA MEDIE 2

ZUCCHERO 150 gr

OLIO DI SEMI 100 gr

LATTE INTERO 50 gr

CANNELLA 1 cucchiaino da tè

LIEVITO PER DOLCI 16 gr

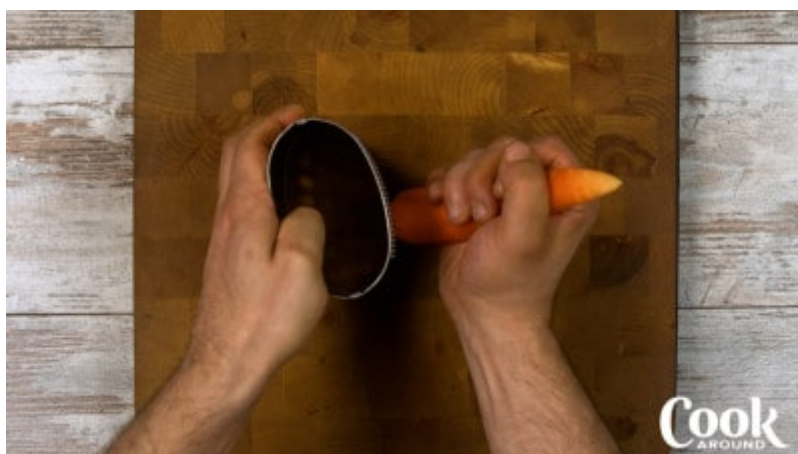
AROMA DI MANDORLA 1 cucchiaino da tè

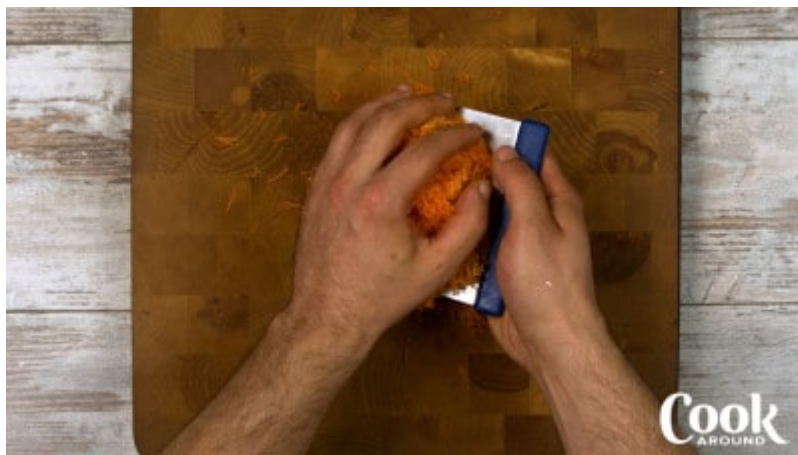
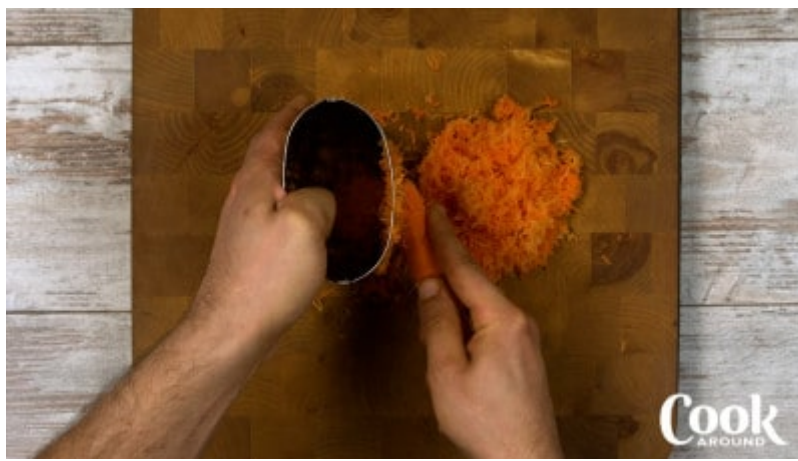
SALE 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Grattugiare le carote con una grattugia a maglie fini.





2 Strizzare le carote ed eliminare il liquido.



3

In un contenitore mescolate con le fruste elettriche le uova con lo zucchero il latte, l'olio di semi e l'aroma di mandorla, amalgamare il tutto.







4 Unire la farina, il lievito e la cannella setacciati.







5 Amalgamare bene sempre con le fruste elettriche, unire un pizzico di sale e infine le carote preparate. Incorporare.







- 6 Trasferire in uno stampo da 22 cm imburrato ed infarinato cuocere a 180 ° per 40 minuti statico. Fare la prova stecchino per capire se il dolce è cotto.





7 Lasciar intiepidire e cospargere con zucchero a velo.



CONSIGLIO