

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di carote semplice

di: *marty88*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **torta di carote facilissima** è un dolce sano e squisito che farà felice tutta la famiglia. Si tratta di una preparazione facile, che permette di ottenere una torta dalla consistenza morbida e umida e con tanto profumo. La presenza delle nocciole inoltre conferisce a questo dolce una spinta in più rispetto alla base classica e più conosciuta che prevede solo l'utilizzo delle mandorle.

Provate questa versione che ci è stata data da un utente del forum e divertitevi a cercare nuove varianti. Se amate i dolci semplici ma gustosi vi

invitiamo a provare anche la ricetta della torta [margherita con crema allo yogurt](#): buonissima!

INGREDIENTI

UOVA 5

CAROTE 250 gr

FARINA 75 gr

ZUCCHERO 300 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè

AROMA DI LIMONE fialetta - 1

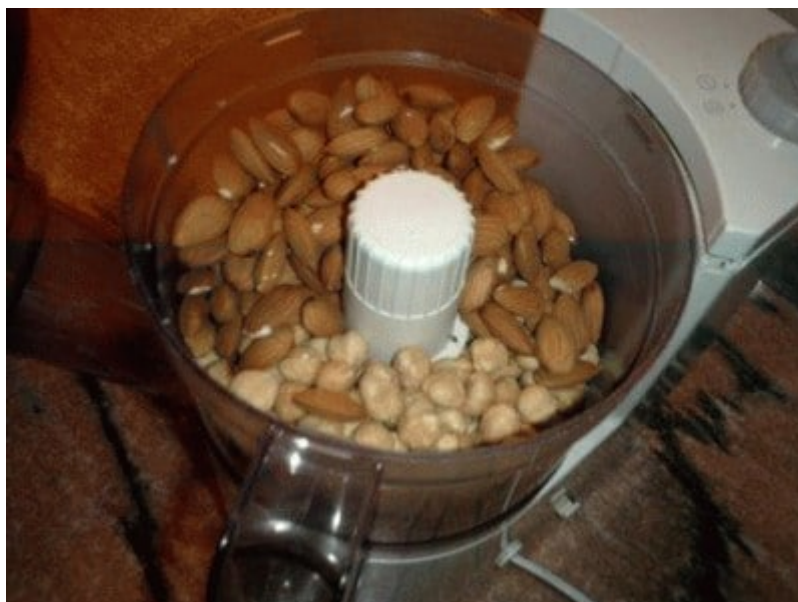
NOCCIOLE 160 gr

MANDORLE 250 gr

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della torta di carote semplice, per prima cosa nel mixer bisogna tritare le mandorle e le nocciole.





2 In una ciotola a parte montare gli albumi a neve ferma.

Quindi montare i tuorli con lo zucchero, unite la farina il lievito e l'aroma e mescolare.



3 Aggiungete le carote, le mandorle e le nocciole.



4 Infine aggiungete poco a poco gli albumi e mescolare delicatamente.



5 Rivestite una tortiera da 26 cm con della carta forno e versateci l'impasto.



6 Infornate a 170°C per 1 ora.

Fate raffreddare e cospargete di zucchero a velo.





CONSIGLIO