

# Torta di Carote

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



## Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 45 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Media	

La torta di carote è un dolce molto semplice e veloce da realizzare; come colazione la torta di carote è ottima e adatta ai più piccoli, un modo simpatico e gustoso per far loro apprezzare anche le carote in una versione dolce e golosa.



## Ingredienti

>> Carote 300gr	>> Mandorle farina 50 gr	>> Vanillina 1 bustina
>> Farina 00 300 gr	>> Olio di semi di girasole 90 gr	>> Zucchero 180 gr
>> Lievito chimico in polvere 1 bustina	>> Uova medie 3	>> Zucchero a velo q.b.

## Preparazione



Mondate le carote, pelatele e grattugiatele finemente (1); pesatele fino a ottenere i 300 gr che servono per la torta; trasferite le carote così grattugiate in un colino e con un cucchiaino schiacciatele (2) delicatamente in modo da far espellere parte del loro liquido; tenete da parte le carote grattugiate.

Rompete le uova nella planetaria e aggiungetevi lo zucchero (3); montate con la frusta fino a ottenere un composto spumoso e biancastro; potete anche montare il tutto con le fruste elettriche.



In una capiente ciotola setacciate la farina con il lievito e la vanillina (4) e unite anche la farina di mandorle (5); unite le carote ben asciutte (6)



e mescolate il tutto con un cucchiaio (7); versate il composto montato di uova (8) e l'olio (9) e mescolate bene il tutto molto delicatamente per evitare che le uova si sgonfino;



e mescolate bene il tutto molto delicatamente (10) per evitare che le uova si sgonfino, imburrate e infarinate uno stampo tondo a cerniera da 24cm e versatevi il composto (11).

Infornate a 180° per 30 minuti, dopodichè abbassate a 170° e proseguite per altri 10 minuti; verificate la cottura con la prova stecchino: il dolce sarà pronto quando estraendo lo stecchino questo risulterà ben asciutto. Fate raffreddare nello stampo e poi trasferite su un piatto da portata e spolverate con zucchero a velo a piacere. (12)

