



Torta di carote

INGREDIENTI

3 carote medie
160g olio di semi di
arachidi
3 uova
220g zucchero
240g farina
1 bustina di lievito
per dolci

TEMPI

- di preparazione:
5'
- di cottura: 45'

PORZIONI

10 persone

PREPARAZIONE

- Accendete il forno
funzione statico a 175°. Nel mixer frullate le carote, aggiungete l'olio e continuate a frullare fino ad avere una bella crema arancione.
- In una terrina montate per 1-2 minuti le uova con lo zucchero, la crema di carote e mescolate. Incorporate la farina con il lievito setacciato e mescolate bene.
- Imburrate ed infarinate uno stampo a ciambella da 24 cm e versate l'impasto. Fate cuocere per circa 45 minuti.