



# 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.