



Torta di carote - due versioni - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

dolce - dolci per merenda - mandorle

Ingredienti:

125 gr di burro a temperatura ambiente
185 gr zucchero
3 uova
1 fialetta di aroma limone
1 pizzico di sale
200 gr farina 00
50 gr frumina
1 bustina lievito in polvere per dolci
80 gr mandorle spellate macinate
250 gr carote grattugiate finemente
zucchero a velo

preparazione:

lavorare il burro a crema e aggiungere lo zucchero, i tuorli, l'aroma di limone e il sale.

impastare a cucchiaiate la farina mescolata con la frumina e unire il lievito.

unire le mandorle e le carote mescolando bene.

aggiungere delicatamente gli albumi montati a neve.

versare l'impasto in uno stampo a cerchio apribile, diametro 24 cm, imburrato e infarinato, e cuocere nella parte bassa del forno preriscaldato a 180° per 50 min.

cospargere di zucchero a velo la torta raffreddata.