



Torta di carote - due versioni 2 - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

Ingredienti:

- 1 tazza di carote grattugiate.
- 2 uova.
- 1 cucchiaio d'olio.
- gr 150 di zucchero.
- 1 bustina di lievito vanigliato.
- gr.150 di farina.
- 1 manciata di uva passa.
- 1 cucchiaino (pizzico) di cannella.
- granella di nocciola.

Sbattere le uova, aggiungere l'olio, lo zucchero e le carote grattugiate.

Quando tutti gli elementi saranno ben amalgamati, aggiungere la farina, il sale, il lievito e un goccio di latte.

Unire infine le nocciole, l'uvetta e la cannella.

Mettere l'impasto in una pirofila da forno e far cuocere per circa 1 ora a 150 gradi.

eCucinando.it