



Torta di carote del Trentino - [Visualizza sul sito](#)
di anna47

mandorle - uova - burro

Torta di carote del Trentino

Ingredienti:

n. 3 uova
150 gr. burro
150 gr. zucchero
150 gr. farina
100 gr. mandorle tritate (o in alternativa 100 gr. di amaretti tritati finemente)
300 gr. di carote grattugiate
1 bustina di lievito

Preparazione:

Sbattere bene lo zucchero con i tuorli e poi aggiungere il burro, la farina con il lievito.
Aggiungere le mandorle (o gli amaretti), le carote ed infine le chiare a neve.
Cuocere in forno caldo a 180° per 40 minuti.

esecuzione di Cristina:





esecuzione di Silvia:

