

Torta di carote

Autore: Alessà

Difficoltà: 🍪🍪🍪🍪🍪

Tempo di preparazione: 60' (inclusa preparazione)

Ingredienti:

Ingrediente	Quantità
Farina 00	260g
Carote	350g
Uova	4
Zucchero	150g
Olio di semi	50ml
Lievito in polvere	q.b.
Cannella	A piacere
Vaniglia	A piacere

Per un sapore più pungente e forte è consigliato usare Olio EVO al posto di Olio di semi

Step 1: Pulire le carote e grattugiarle o tagliarle in piccole strisce sottili come per l'insalata.

Step 2: In una ciotola rompere e sbattere 4 uova. Sbattere per diversi minuti cercando di incorporare quanta più aria possibile nell'impasto.

Step 3: Incorporare all'impasto prima l'olio di semi, poi lo zucchero e infine la farina setacciata.

Step 4: A questo punto incorporare gli aromi (cannella e/o vaniglia se lo si desidera) e il lievito.

Step 5: Aggiungere le carote e mescolare energicamente fino ad ottenere un impasto denso ma omogeneo.

Step 6: Versare l'impasto in una teglia per torte imburrata e infornare immediatamente. Lasciar cuocere per indicativamente 40' a 180°C, avendo cura di verificare periodicamente la cottura con uno stuzzicadenti.