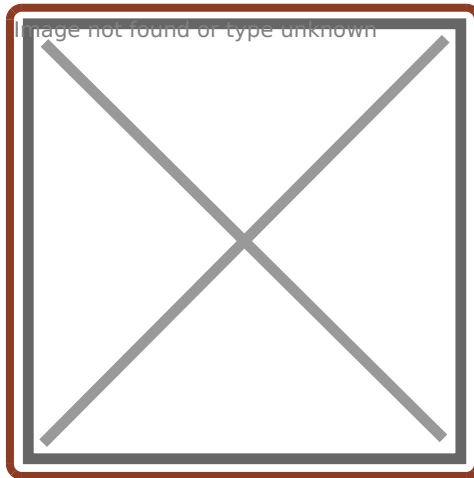


Torta di carote



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

carote	250 g
farina	330 g
burro	110 g
zucchero	150 g
uova intere	2
olio	250 g
lievito per dolci	10 g
Sale fino	1 pizzico
cannella	q.b.
noce moscata	q.b.
acqua	60 g
zucchero	50 g

Procedimento

- Come prima cosa sbucciamo le carote, le grattugiamo e con uno straccio le "schiacciamo" fino a quando dallo straccio non filtra il succo delle carote.
- In una ciotola mettiamo le uova, il latte, il burro fuso e lo zucchero, ed iniziamo a mescolare.
- Una volta avuto un liquido omogeneo, aggiungiamo la farina e il lievito per dolci, setacciandoli, poi mescoliamo; quando abbiamo un composto liscio, aggiungiamo le carote secche (sono così perché abbiamo tolto il loro succo) e mescoliamo.
- Mettiamo l'impasto in una teglia a cerniera imburrata ed infarinata e inforniamo a 195°C a forno statico.
- Quando la torta è pronta, la lasciamo raffreddare e la buchiamo con uno stuzzicadenti;
- In un pentolino mettiamo gli ingredienti per fare lo sciroppo, quindi lo zucchero il succo delle carote e l'acqua, quando inizia a bollire abbiamo il nostro sciroppo, che, con un pennello, lo mettiamo sulla torta per farla più bagnata e più gustosa.
- La torta si può anche servire con lo zucchero a velo e senza lo sciroppo, oppure tagliando la torta a metà, aggiungendoci un formaggio spalmabile con un po' di zucchero.