

Torta camilla



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: 1

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

farina	300 g	• Grattugiare le carote e lasciarle macerare con il succo e le bucce di arancia grattugiate.
zucchero	200 g	
olio di semi di girasole	150 g	• Montare le uova con lo zucchero fino a renderle spumose quindi aggiungere a pioggia la farina e il lievito e incorporare per bene.
arancia (Il succo e la buccia grattugiata)	1	
lievito	1 bustina	• Aggiungere l'olio e mescolare fino a rendere il composto omogeneo.
vanillina	1 bustina	
carote	2	• Imburrare e infarinare una teglia quindi versarvi il composto e mettetelo nel forno già preriscaldato a 180 gradi per 40 minuti.
		• Finito di cuocere lo lasciate raffreddare e poi la rigirate su un piatto.
		• E poi ci versate lo zucchero a velo per abbellirlo.