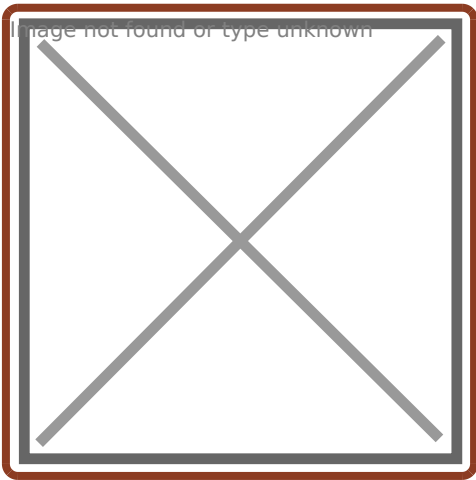


# Torta camilla



|                 |            |             |                   |
|-----------------|------------|-------------|-------------------|
| Preparazione: — | Cottura: — | Porzioni: — | Difficoltà: Media |
|-----------------|------------|-------------|-------------------|

## Ingredienti

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| carote                                            | 250 g |
| farina per dolci                                  | 220 g |
| zucchero                                          | 200 g |
| farina di mandorle                                | 130 g |
| uova                                              | 3     |
| olio di girasole                                  | 80 ml |
| Il succo di una arancia più la scorza grattugiata |       |
| lievito per dolci                                 | 16 g  |
| farina per dolci                                  | 220 g |

## Procedimento

- Metto il lievito per dolci insieme alla farina per dolci, taglio le carote e le trito, ci aggiungo la scorza di arancia, trito, aggiungo l'olio di girasole , trito, aggiungo la spremuta di arancia e trito.
- In un contenitore rompo 3 uova, aggiungo lo zucchero, frullo, aggiungo il prodotto precedente, frullo, aggiungo la farina di mandorle, frullo, e setaccio la farina per dolci con il lievito per dolci su questo impasto e frullo.
- in una teglia spalmo del burro e della farina per poi mettere l'impasto, metto in forno e alla fine della cottura se si vuole ci si può mettere lo zucchero a velo