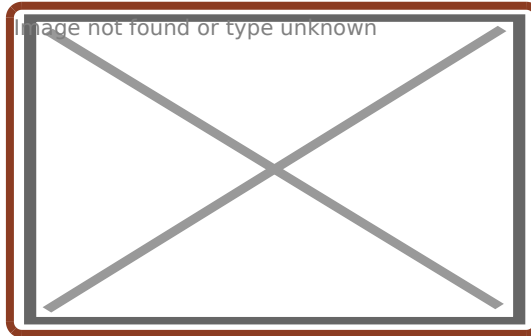


Torta di carote e mandorle della nonna



Preparazione: 30 min

Cottura: 45 min

Porzioni: 10

Difficoltà: Media

Ingredienti

carote	300 g
zucchero	300 g
mandorle	200 g
olio di semi	50 g
uova	4
limone	1 scorza
Lievito in polvere per dolci	1 bustina
sale	1 pizzico
estratto di vaniglia	1 cucchiaino
zucchero a velo	1 bustina

Procedimento

- Preriscaldiamo il forno a 180 gradi C
- Tritiamo le carote e le mandorle col robot da cucina poi uniamo lo zucchero, un pizzico di sale, l'olio di semi, la vaniglia e i 4 tuorli di uovo.
- Frulliamo bene quindi a aggiungiamo la farina e il lievito, frulliamo di nuovo per incorporare bene il tutto.
- Trasferiamo l'impasto ottenuto in una bacinella
- In un altro contenitore montiamo a neve le uova che poi andremo ad aggiungere all'impasto nella bacinella, delicatamente mescoliamo dall'alto verso il basso per non smontare le uova.
- Foderiamo una teglia a bordi alti con un foglio di carta da forno, mettiamo l'impasto nella teglia e inforniamo a 180 per 45 minuti.
- Sforiamo dopo aver controllato con uno stecchino che la torta sia cotta, rovesciamo su una gratella e lasciamo raffreddare prima di spolverare con lo zucchero a velo.