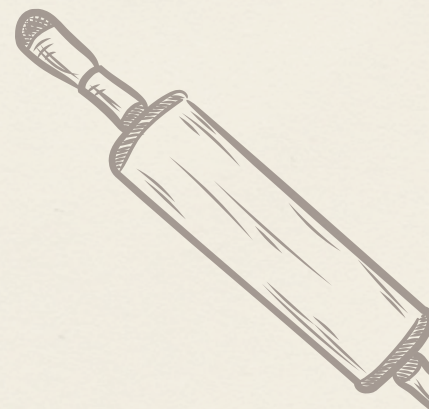


Torta di carote



Ingredienti

- 380g di carote
- 250g di farina
- 140 g di zucchero
- 50g di fecola di patate
- 80g olio di semi di girasole
- 60 g di succo d' arancia
- 60g di acqua
- 10g di lievito per dolci
- Zucchero a velo q.b



Procedimento

- Lavare e sbucciare le carote, tagliarle in pezzi e versarle in un mixer. Frullare fino a ridurle in un composto omogeneo.
- In una ciotola versare l'acqua, il succo d' arancia e lo zucchero e mescolare con una frusta. Unire l'olio di semi di girasole e mescolare ancora.
- Aggiungere al composto la farina, la fecola e il lievito. Mescolare fino a raggiungere la consistenza omogenea e senza grumi.
- Incorporare al composto le carote e mescolare il tutto.
- Infarinare uno stampo da 22cm e versare l'impasto.
- Cuocere in forno statico preriscaldato a 180° per 30 minuti.
- Sfornare, lasciar raffreddare e spolverizzare con zucchero a velo. Buon Appetito!

