

Torta di carote

Preparazione



1. Imburrare uno stampo di 24 cm di diametro e cospargerlo con un cucchiaio di mandorle tritate.



2. Pelare le carote e grattugiarle con un cutter o una grattugia a mano.

3. In una bastardella sbatterei tuorli con lo zucchero, fino a quando diventano chiari e gonfi.



4. Nel frattempo montare a neve ferma gli albumi, ed incorporare al composto di uova il burro ammorbidito o sciolto.

Le ricette di CucinaNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>



5. Aggiungere le carote grattugiate, le mandorle tritate, l'amido di mais, il lievito e amalgamare bene il tutto.



6. Infine incorporare con delicatezza gli albumi al composto, mescolando con una spatola di gomma dal basso verso l'alto, in modo da non sgonfiare la preparazione.



7. Versare l'impasto della torta di carote nello stampo ed infornare a 180°C per circa 30-35'. Dopo la cottura la torta deve risultare non troppo asciutta.

8. Sformare su una gratella e lasciare raffreddare il dolce.

9. Servire cospargendo la superficie della torta di carote con zucchero a velo.



Note e... Sonia consiglia

- a) La torta di carote è ottima servita per la prima colazione o per la merenda dei bambini.
- b) Per ottenere un composto più omogeneo le carote possono essere bollite e frullate.
- c) E' possibile sostituire l'amido di mais con farina.
- d) Variante t: 500 g di carote bollite e frullate, 500 g di zucchero, 250 g di farina di mandorle, 150 g di maizena, 10 tuorli, 10 albumi montati a neve, 75 g di burro, 1 bustina di lievito chimico.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo