



Microonde: Torta di carote - [Visualizza sul sito](#)
di padellina

torta - microonde - mandorle

Ingredienti:

230 gr. di farina
150 gr di zucchero
3 uova
1 fialetta di aroma vaniglia
1 busta di mandorle tagliate (100 gr.)
1 vasetto di yogurt (bianco o ai cereali)
80 gr di burro morbido
1 bustina lievito per MO
250 gr. carote grattugiate (3 carote)

Preparazione: Lavorare il burro con lo zucchero, aggiungere farina, aroma, mandorle, yogurt e poi un uovo per volta.

Alla fine aggiungere la bustina di lievito e per ultimo le carote grattugiate finemente.

Mettere nel microonde per 10 minuti a 650W con funzione microonde + grill.

Se il forno non arriva a 650 metterlo a 600 per 12 minuti sempre con funzione grill e lasciare chiuso il forno per altri 10 minuti dopo la cottura.

Consiglio di usare una pirofila in Pyrex a forma di ciambella in quanto la quantità dell'impasto è notevole per il forno MO e così cuoce meglio nel centro. Io l'ho messa in una rotonda da 26 cm di diametro e quando l'ho rovesciata era crudina nel mezzo, allora l'ho rimessa sotto il grill per qualche minuto ed è venuta deliziosa. E' sparita molto velocemente



Con gli stessi ingredienti (tranne il lievito che ho sostituito con il lievito in polvere normale) ho preparato l'impasto e l'ho cotto nel piatto crisp imburato e cosparso di pangrattato - funzione crisp per 13 minuti, oppure sempre nel piatto crisp con la funzione MO+grill 600 w.

[immagine non più disponibile].