



Torta di carote - terza versione - [Visualizza sul sito](#)
di Laleonella

dolce - torte farcite - mandorle

Ingredienti :

250 gr di zucchero
6 uova
300 gr di mandorle tritate
250 gr di carote tritate
80 gr di farina
scorza di 1 limone grattugiata

1 cucchiaino di liquore (preferibilmente alla ciliegia)

Preparazione :

Tritare abbastanza finemente le mandorle e le carote.

Montare molto bene i tuorli con lo zucchero poi aggiungere gradatamente le mandorle e le carote tritate, la farina, la scorza del limone, il liquore.

A parte montare a neve ben soda gli albumi e incorporarli delicatamente all'impasto.

Versare il tutto in una tortiera antiaderente o imburrata e infarinata.

Cuocere a 150 / 160 per circa un'ora (dipende dai forni)

Dopo la cottura lasciare raffreddare, poi capovolgete la torta su di un piatto e se volete cospargetela di zucchero a velo.

