



Microonde: Ciambella carote e mandorle - [Visualizza sul sito](#)
di padellina

dolce - microonde - torta



3 uova
150 gr. zucchero
230 gr. farina
250 gr. carote
100 gr. mandorle pelate e tostate
buccia di limone gratt.
1 pizzico di sale
50 gr. burro
30 gr. olio di semi
1 vasetto yogurt bianco intero
1 bustina lievito per microonde

Sbattere i tuorli con metà zucchero, aggiungere la buccia di limone gratt., le mandorle macinate con il restante zucchero, il burro quasi fuso, l'olio, lo yogurt, le carote grattugiate e infine la farina setacciata con il lievito. Montare a neve gli albumi con il pizzico di sale e unirli al resto dell'impasto con delicatezza. Versare il tutto in uno stampo pyrex a ciambella ben imburato e cosparso di pangrattato. Cuocere rialzato microonde 600 w + grill per 9 min., lasciare riposare nel forno chiuso per altri 10 min. Sforare e rovesciare nel piatto, casomai il dolce risultasse un po' umidiccio passare sotto il grill per altri 3 min.