



Torta di carote - quarta versione - [Visualizza sul sito](#)
di Crystal81

zucchero - olio - limone

Ingredienti per una torta piccola.

300 g di carote
200 g di farina
100 g di zucchero
80 g di olio di semi (io uso olio di semi di girasole)
2 uova
una bustina di lievito per dolci
una bustina di vanillina
un pò di succo di limone
un pizzico di sale

Tritare finemente le carote, aggiungere le uova e l'olio e frullare ancora.
Trasferire il composto in una terrina e aggiungere lo zucchero, il sale e la vanillina e mescolare con una frusta a mano.
Aggiungere il succo di limone e la farina setacciata poco alla volta, a cui è stato precedentemente aggiunto il lievito.
In forno a 180° per 35-40 minuti con prova stuzzicadenti.

Esecuzione di Cockerina:

sostituiti i 80 gr. di olio, con 50 gr. di burro





eCucinando.it