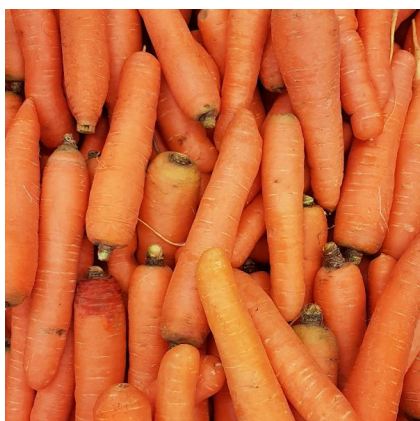


Brunch

Torta di carote veloce



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

15 min.

Persone

4

Difficoltà

Bassa



Ingredienti

- 375 gr di Carote intere Naturizia
- 195 gr di farina 00
- 45 gr di Fecola di patate
- 195 gr di zucchero semolato
- 120 ml di Olio di semi di girasole
- 3 uova
- Scorza grattugiata di arancia
- 1 Bustina di lievito per dolci
- 1 Pizzico di sale
- Zucchero a velo per guarnire



Preparazione

Prima di tutto iniziate grattando via la buccia delle carote intere, tagliatele a pezzi ed inseritele in un mixer con la scorza d'arancia (meglio se biologica) e olio extra vergine di oliva siciliano. Frullate il tutto per 5-6 minuti fino a farlo diventare una crema liscia e priva di grumi.

Aggiungete le uova alla **crema di carote Naturizia** e mescolate con una frusta o con il mixer.

In una ciotola a parte mischiate la **farina 00**, la **fecola**, lo **zucchero**, un pizzico di sale e il **lievito**.

Versate la crema di carote nel composto con la farina all'interno della ciotola e mescolate con una frusta fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio.

Versate, infine, l'impasto in uno stampo da 22 cm precedentemente imburrato e infarinato.

Cuocete in forno a 175° per 35-40 minuti. Per capire se la torta è pronta, fate la classica prova dello stecchino: se esce asciutto dall'impasto, la torta di carote è pronta per essere sfornata.

Una volta pronta, lasciate intiepidire una decina di minuti prima di toglierla dallo stampo, altrimenti rischiate di romperla in dolcissime briciole.

Una volta sfornata, sistemate la torta su una alzatina o all'interno del vostro piatto da portata preferito, spolverizzate con abbondante zucchero a velo e godetevi il risultato!
