

Merenda

Torta camilla

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

60 min.

Persone

8

Difficoltà

Bassa



Ingredienti

- 180 g. di Carote Naturizia
- 140 g. di farina tipo 00
- 60 g. di farina di mandorle
- 140 g. di zucchero
- 2 uova
- 50 ml di olio di semi
- 70 ml di succo d'arancia Naturizia
- Scorza di ½ arancia Naturizia
- 12 g. di lievito vanigliato per dolci
- Un pizzico di sale
- Menta Naturizia per guarnire
- Zucchero a velo



Preparazione

Spremere l'**arancia** e mettere da parte il succo. Pulire le carote e tagliarle a tocchetti. In un mixer **tritare le carote** insieme all'olio ed al succo d'arancia. In una ciotola montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto bianco e spumoso.

Unire insieme la buccia d'arancia grattugiata, il sale, il mix di carote e mescolare. Unire la **farina di mandorle** e la farina setacciata con il lievito, delicatamente per non smontare il composto.

Versare in uno stampo da zuccotto (20 cm di diametro) imburrato e infarinato.

Cuocere in forno a 170°C per 50 minuti. Sforare la torta e lasciarla raffreddare su una gratella prima di sformarla.

Spolverizzare la superficie della torta con zucchero a velo e guarnire con foglie di menta.
