

RACCONTI DEL TERRITORIO: LE RICETTE DELLE NONNE

TORTA DI CAROTE DI NONNA LAURA

M MADONNA
DI CAMPIGLIO



Questa torta unisce il sapore naturale delle carote a una consistenza soffice e irresistibile. Perfetta per grandi e piccoli, è un dolce che sa di casa e di tradizione.

Ingredienti

- 250 gr di mandorle
- 250 gr di carote
- 250 gr di zucchero
- 6 uova
- 90 gr di farina 00
- 1 bustina di lievito
- 1 buccia di limone
- a piacere un pugno di amaretti

Procedimento

Sbattere bene i tuorli con lo zucchero finchè non si ottiene una bella crema

A parte macinare le carote con le mandorle e, a piacere, gli amaretti

Montare le chiare a neve con un pizzico di sale

Aggiungere la farina, il lievito e la buccia di un limone grattugiato

Amalgamare bene il tutto, le chiare montate a neve aggiungerle per ultime

Imburrare una tortiera e cospargerla con un velo di farina

Infornare a 160 gradi in forno statico per 30/40 minuti.