

TORTA DI CAROTE

Una ricetta a scarto 0

INGREDIENTI

CAROTE solo la buccia 320 gr

MANDORLE 160 gr

ZUCCHERO 200 gr

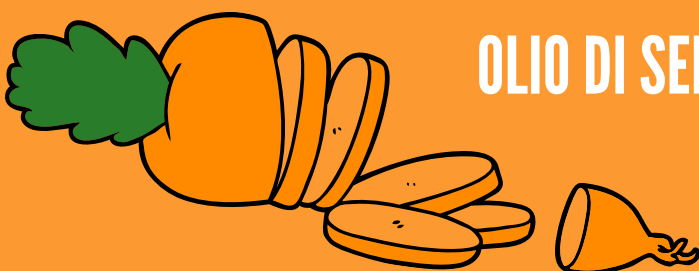
FARINA TIPO 00 140 gr

UOVA 3

ARANCIA bio 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino

OLIO DI SEMI 110 ml



- **1 Tritate le mandorle e mettetele da parte in una ciotola.**
- **2 Una volta pelate le carote ci serviranno solo le bucce e tritate anch'esse nel mixer e mettiamo d parte. , la carota la useremo per fare un estratto, o una chiffon cake all'estratto di carota o un contorno, insomma liberate la fantasia! in modo che sia più semplice tritarle nel mixer.**
- **3 Lavorate le uova con una frusta elettrica e aggiungete lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.**
- **4 Nel frattempo grattugiate la scorza di un'arancia e aggiungetela al composto di uova. Unite le carote e le mandorle alle uova montate, mescolate per bene e aggiungete la farina setacciata, il lievito.**
- **5 Unite l'olio e il succo di mezza arancia spremuta. Versate l'impasto ottenuto in una tortiera precedentemente imburrata e infarinata e infornate per circa 50 minuti a 180°.**