

Torta di carote

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 40 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 8
- Calorie per porzione: 424 Kcal

Ingredienti:

- 180 g 3 uova
- 300 g zucchero bianco
- 200 ml olio di semi
- g farina
- 1 bs lievito per dolci
- 400 g carote
- q.b. sale
- q.b. zucchero a velo



Preparazione

Sbattere le uova con lo zucchero poi unire l'olio di semi e mescolare.

A parte unire lievito e sale alla farina poi aggiungere tutto al composto di uova e amalgamare.

Sbucciare e tagliare a pezzi le carote, poi tritarle finemente al mixer e unirle al resto dell'impasto.

Trasferire in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere in forno a 180 gradi per 30 minuti.

Spolverizzare con zucchero a velo prima di servire