

TORTA DI CAROTE

Ingredienti

120 g	carote
100 g	farina
20	fecola
100 g	mandorle sgusciate e tritate
50 g	zucchero
1	uovo
1	bustina lievito
½	bicchiere di latte
30 g	burro
1	pizzico sale

Preparazione

Pulire le carote e lavarle sotto acqua corrente, poi asciugarle, grattugiarle e versarle in una terrina.

Aggiungere

- lo zucchero
- la farina
- la fecola
- l'uovo sbattuto
- il lievito
- un pizzico di sale
- le mandorle tritate
- il latte
- il burro

Mescolare con cura l'impasto e versarlo in uno stampo.

Cuocere la torta in forno caldo per circa 25 minuti.