



TORTA di CAROTE e MANDORLE

- * 4-5 carote pelate
- * 125 g di mandorle pelate
- * 3 uova
- * 7 cucchiaini di zucchero
- * 14 cucchiaini di farina
- * 1 bicchiere di olio di semi
- * 1 bicchiere di latte di riso
- * 1 bustina di lievito per dolci
- * Zucchero a velo

Lavate, pelate le carote e tritatele nel mixer.

Mescolate i tuorli con lo zucchero e amalgamate il tutto con le carote.

Tritate le mandorle e mescolatele poi con l'impasto, lasciandone da parte due cucchiaini circa.

Aggiungete ora all'impasto la farina, l'olio, il latte e il lievito.

Montate a neve gli albumi delle uova e a poco a poco mescolateli con l'impasto lasciandone da parte due cucchiaini.

Versate il tutto in una tortiera imburrata e infarinata e mescolate gli albumi lasciati da parte con i due cucchiaini di mandorle tritate. Spalmate ciò che avete ottenuto sull'impasto appena versato nella tortiera. Ciò vi permetterà di ottenere una delicata crosta.

Infornate e cuocete a 180°C per 35 minuti circa.

Quando la torta si è raffreddata se desiderate potete spolverarla con dello zucchero a velo.