

Torta di Carote o Camilla



La torta di carote, o Camilla come la merendina, è una torta molto morbida e golosa da mangiare a colazione o merenda accompagnata da latte, tè o caffè. E' molto facile da realizzare e nella sua semplicità piacerà a tutta la famiglia.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 15'

Cottura: 45'

Dosi per 8 persone

Ingredienti per 8 persone

- 3 uova intere
- 250 g di carote
- 200 g di zucchero
- 200 g di farina 00
- 150 g di olio di semi
- 1 arancia
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di lievito per dolci
- zucchero a velo

Ecco come preparare una morbidissima torta di carote. Innanzi tutto lava e spella le carote, mettile nel mixer e tritale aggiungendo l'olio fino ad ottenere una crema omogenea.

Monta le uova intere con lo zucchero in una ciotola finché non avrai un composto spumoso. Aggiungi la crema di carote e la buccia di arancia grattugiata. Mescola bene per amalgamare tutto.

Aggiungi poca alla volta la farina setacciata, il lievito in polvere ed un pizzico di sale. Mescola bene e aggiungi il succo dell'arancia che hai grattugiato in precedenza.

Ungi una teglia da 24 cm di diametro, cospargila con poca farina e versaci il composto.

Cuoci la torta di carote in forno ventilato a 180° per 45-50 minuti. Quando sarà cotta togliila dal forno, lasciala un po' raffreddare e spolverizzala con lo zucchero a velo.