



Croce Rossa Italiana
Comitato di Cingoli

RICETTA DA CUCINARE

Torta alle Carote

Ingredienti

- 200gr di Carote
- 4 uova
- 200gr zucchero
- 100ml di olio di semi
- 100ml di succo di arancia
- 300gr farina
- 1 bustina di lievito

Procedimento

1. Tritare le carote e lasciarle da parte.
2. Montare le uova e lo zucchero, aggiungere l'olio di semi e il succo d'arancia poi la farina setacciata e infine il lievito.
3. Una volta uniti tutti gli ingredienti aggiungere le carote e amalgamare bene il tutto (mescolando dal basso verso l'alto).
4. Versate il composto in una tortiera ed infornare in forno ventilato a 170°C per 40-45 minuti.
5. Sfornare, lasciar stiepidire e servire.

