Le ricette di Giuly - Torta di Carote dello Zio Gigi

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è stata proposta da mio zio.

INGREDIENTI:

– 350 g di carote

– 250 g zucchero

– 250 g farina bianca 00

– 75 g olio di semi di girasole

– 3 uova

– 1 bustina di lievito

PROCEDIMENTO:

Pulire le carote, tagliarle a tocchetti, farle bollire per circa 15 minuti e poi frullarle.

In una ciotola capiente sbattere le uova con lo zucchero per un paio di minuti, aggiungere le carote con l’olio, il lievito e amalgamare il tutto con la farina bianca fino a rendere il composto omogeneo.

Versare il tutto in una teglia imburrata ed infarinata, mettere in forno 40 minuti a 180 °C.

Lasciare raffreddare e servire.

Buon Appetito!

Giuly Fonty

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 04/05/2024

Salvato in PDF in data: 23/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-10/04/05/2024/