

Torta di Carote

circa 12 porzioni

 facile

● up to 80 Min.

**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di Preparato per
Torta Margherita
30 g farina
30 g zucchero
3 intere uova
150 g burro o margarina
80 g mandorle tritate
300 g carote novelle

1 Preparazione dell'impasto:

Mondare e grattugiare le carote. Versare nella terrina la miscela contenuta nella busta grande, la farina, lo zucchero, le uova, il burro e lavorare con lo sbattitore alla massima velocità per 4 minuti. Incorporare le mandorle e le carote grattugiate. Versare l'impasto nella tortiera (Ø 24 cm) con il solo fondo imburrato ed infarinato. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.

2 Cottura:

Porre sul ripiano più basso (medio se forno a gas) preriscaldato e cuocere per 60-70 minuti (forno elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas: 190°C). Sfornare il dolce raffreddato con l'aiuto di un coltello e cospargere di zucchero al velo.