



Torta di carote e mandorle di Carla

Ingredienti

300 g di carote pulite

250 di zucchero

200 di mandorle pulite

100 g farina

3 uova

1 bicchiere di liquore mandorla amara

la buccia di un limone

1 bustina di vanilina

1 bustina di lievito per dolci

zucchero vanigliato

Accendere il forno a 180°. Mettere nel bicchiere del robot da cucina le carote tagliate a pezzetti, le mandorle, la buccia di limone e avviare la macchina.

Tritare molto bene e successivamente aggiungere gli altri ingredienti (senza spegnere il robot) nel seguente ordine: zucchero, uova, farina, liquore, vanillina, 2 cucchiaini di zucchero vanigliato, lievito. Fra l'inserimento di un ingrediente e l'altro lasciar passare qualche minuto.

Preparare una teglia in alluminio con la carta da forno versare l'impasto ottenuto. Infornare nel forno già a giusta temperatura e cuocere circa 30 minuti.

Verificare la giusta cottura con uno stuzzicadenti. A cottura ultimata, a torta ancora calda, spolverare con zucchero vanigliato a piacere.

Lasciare raffreddare prima di tagliarla a cubetti e servirla.