Torta di carote e mandorle – I dolci di Flavia

Ricorda un po' le famose Camille della Mulino Bianco ma è meno "sofficiosa" perché per mia scelta non uso il lievito.

Ingredienti:

- 3 uova
- 150g zucchero
- 200g farina di mandorle
- 70g farina 00
- 300g carote
- Succo di $\frac{1}{2}$ limone

Lavorazione:

Grattugiate le carote dopo averle pelate aggiungete il succo di 1/2 limone, poi tenetele da parte. Separate i tuorli dagli albumi. Montate questi ultimi a neve ben ferma (montano meglio se le uova sono a temperatura ambiente). Montate i tuorli con lo zucchero e aggiungete le carote grattugiate, la farina e la farina di mandorle. Infine incorporate gli albumi con movimento dall'alto verso il basso per non smontarli.

Cottura:

Ungete e infarinate una teglia da 24 cm e infornate a 180° gradi per 30 minuti.

[Vai alla prossima ricetta.](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).