

Torta alle carote

La **torta alle carote** è un dolce semplice da preparare, che piace molto ai bambini. Ve ne propongo una versione leggera, poiché non contiene burro o farina di mandorle, che solitamente sono tipici di questa torta.

La **torta alle carote** è un ottimo dolce da colazione o da merenda. Utilizzare delle carote di buona qualità, meglio di pezzatura un po' grossa. E' importantissimo, per la buona riuscita della torta, grattugiarle fini e asciugarle bene, come descritto nella ricetta.



INFORMAZIONI

- **12** persone
- **250Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 400 g di carote
- 200 g di farina di grano tenero tipo 00
- 100 g di fecola di patate
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale fino
- 3 uova di gallina
- 200 g di zucchero
- 100 g di olio di semi di girasole
- Olio di semi di girasole e pangrattato per lo stampo
- Zucchero a velo per decorare

PREPARAZIONE

- Lavare le carote, eliminare le estremità, pelarle e grattugiarle fini. Metterle in un colino e pestarle con un cucchiaino per fargli perdere il liquido in eccesso. Mettere le carote tritate in un'ampia ciotola, ben distese, e tamponare con carta assorbente da cucina per eliminare ulteriore acqua. Lasciarle da parte ben coperte per evitare che si ossidino.
- Setacciare in una ciotola la farina con la fecola, il lievito, la vanillina e mescolare unendo anche il pizzico di sale.
- Rompere le uova in una ciotola, unire lo zucchero e montare con le fruste elettriche o nella planetaria con gancio a frusta fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Unire l'olio a filo, sempre montando, quindi le polveri a cucchiainate. A questo punto smettere di montare, l'impasto dovrà filare a nastro.
- Unire le carote grattugiate a piccole manciate, mescolando delicatamente con un cucchiaino di legno dall'alto verso il basso.
- Versare l'impasto in uno stampo di diametro 22 centimetri ben oliato e cosparso con pangrattato macinato fine, eliminando bene le eccedenze.
- Infornare per 180° C per 40 minuti mettendo la torta nella zona medio-bassa del forno.
- A fine cottura fare la prova stecchino: infilarlo nella torta e se esce asciutto è pronta, altrimenti proseguire la cottura di qualche altro minuto.
- Quando si è intiepidita sformarla, disporla sul piatto da portata e spolverizzarla di zucchero a velo.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Ricordatevi di non aprire mai lo sportello del forno durante la cottura della torta. Il contatto con l'aria fredda la farebbe smontare e non gonfierebbe più bene.