



Torta Rustica

ALLE CAROTE E NOCCIOLE

Facilissima e
Senza Glutine



Torta Rustica alle Carote e Nocciole

FACILISSIMA E SENZA GLUTINE



Ingredienti

100 G FARINA DI NOCCIOLE
50 G FARINA DI MANDORLE
100 G FARINA SENZA GLUTINE
100 G ZUCCHERO DI CANNA
100 ML OLIO DI GIRASOLE
4 CAROTE MEDIE GRATTOGIATE
3 UOVA MEDIE BIOLOGICHE
SCORZA E SUCCO DI UNA ARANCIA BIOLOGICA
12 G LIEVITO PER DOLCI
UNA PUNTA DI CANNELLA

Preparazione

1. PRERISCALDA IL FORNO A 180°
2. MONTA LE UOVA CON LO ZUCCHERO FINO A CHE SIANO BIANCHE E SPUMOSE
3. AGGIUNGI L'OLIO DI GIRASOLE
4. NEL FRATTEMPO SETACCIA LE FARINE CON LA CANNELLA E IL LIEVITO
5. UNISCI ALLE UOVA LE FARINE IN DUE RIPRESE E IN ULTIMO LE CAROTE GRATTOGIATE
6. UNISCI ANCHE LA SCORZA E IL SUCCO DELL'ARANCIA
7. TRASFERISCI IN UNO STAMPO IMBURRATO E INFARINATO E CUOCI IN FORNO CALDO PER 45 MINUTI
8. ESTRAI DAL FORNO E FAI RAFFREDDARE PRIMA DI TAGLIARLA A FETTE.



Note Golose

VUOI PROFUMARE ANCORA DI PIÙ LA TUA TORTA RUSTICA? AGGIUNGI ANCHE DELLA NOCE MOSCATA, SENTIRAI COME ESALTERANNO TUTTI I SAPORI!