

# Torta di carote e mandorle

## Ingredienti:

300 g di mandorle  
300 g di carote a pezzetti  
300 g di zucchero  
la scorza di un limone  
4 uova  
80 g di farina  
 $\frac{1}{2}$  bustina di lievito  
1 pizzico di sale

## Strumenti:

spatola  
1 tortiera

## Preparazione

Polverizzare le mandorle e metterle da parte.

Inserire nel boccale del frullatore lo zucchero e la scorza di limone grattugiata aggiungere, con le lame in movimento, le carote e frullare per 20 secondi.

Aggiungere le uova e la farina, le mandorle, il sale e per ultimo il lievito: impastare il tutto per 20 secondi.

Versare il composto in una tortiera (diametro 26 cm), imburata e infarinata e cuocere in forno caldo 10 min. a  $106^{\circ} C$  e per 40 min. a  $180^{\circ} C$ .