LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta alle carote
..e.. se vogliamo .....una torta colorata !!!!!

Difficoltà
facile

Quantità
8 persone

Tempo
80 minuti

Ingredienti

- Carote - 250 g + 2 per la guarnizione
- uova - 3
- zucchero - 250 g
- olio - 15 cucchiai
- farina - 300 g
- lievito - 1
- yogurt naturale - 1
- limone - 1
- arancia - 1
- un pizzico di sale
- +2 per la guarnizione
- uova - 3
- zucchero - 250 g
- olio di arachide o mais - 15 cucchiai
- yogurt naturale - 1
- farina - 300 g
- lievito - 1
- la scorza di un arancia e di un limone grattug.
- un pizzico di sale

Preparazione

Se avete delle freschissime carote, usatele per fare questa torta! In una ciotola mettete le uova intere e frullate con lo zucchero fino ad avere un composto denso ed uniforme. Aggiungete l'olio e fate amalgamare. Unite lo yogurt, lafarina assieme al lievito e infine grattugiate sottilmente le carote, la buccia del limone e dell'arancia e unite alcomposto. Aggiungete, anche un po' di succo di arancia e limone. Imburrate e infarinate una teglia di mediagrandezza, versate una parte del composto e poi aggiungete al rimanente 2 cucchiai di cacao. Fate sciogliere eversate sulla prima parte dell'impasto già nella teglia, facendo dei disegni a piacere. Infornate a 180° per i primi 10min e poi abbassate a 160° fino a cottura! Quando taglierete la torta, avrà delle sfumature al cioccolato. Grattugiate lealtre due carote, mettetele in un recipiente con il succo del limone, dell'arancia e due cucchiai di zucchero e fatecuocere nello sciroppo. Quando si sarà ristretto mettete le carote così caramellate e il succo rimasto sulla torta.Affettate e servite!!!