



Cake alle carote

[Del 20/06/2006 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Torte](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 100 g di zucchero, 400 g di carota, 60 g di zucchero di canna, 50 g di gherigli di noci, 60 g di uvetta sultanina, 1 cucchiaino di cannella in polvere, noce moscata, 150 g di farina, 2 cucchiaini di lievito, 1 cucchiaino di bicarbonato, 1 uovo, 2 albumi d'uovo, 250 g di yogurth light, 1/2 cucchiaino di vaniglia

Fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida finché non è rinvenuta. Pelate le carote e quindi grattugiatele finemente. Setacciate farina, lievito, bicarbonato, zucchero. Strizzate l'uvetta, tritatela grossolanamente con le noci e trasferite in una ciotolina. Unite poi lo zucchero di canna, la cannella e un pizzico di noce moscata e mescolate bene. A parte, mescolate lo yogurth, con gli albumi, l'uovo e la vaniglia. Riunite in una ciotola tutti gli ingredienti preparati e mescolate bene con una spatola, fino a ottenere una crema liscia, poi versate l'impasto ottenuto nello stampo per ciambella imburato e infarinato e cuocete nel forno già caldo a 180 gradi per 45-50 minuti. Trascorso il tempo indicato, togliete lo stampo dal forno, lasciate intiepidire la torta, quindi sformatela e lasciatela raffreddare prima di servirla.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]