

Torta di Carote *di Laura e Matte*



Ingredienti:

250g di Carote Aequos - 250g di mandorle Aequos
250g di zucchero Demerara Altromercato
5 uova Cascina Bargerio - 1 limone Aequos
1 cucchiaio di Farina Mulino Sobrino
1 pizzico di sale - Gelato Fiordipanna di Luca

Preriscaldare il forno a 180°

Preparare tutti gli ingredienti: macinare le mandorle, grattugiare finemente le carote, grattugiare la buccia di mezzo limone e poi spremerlo, separare i tuorli dagli

albumi e montare questi a neve ferma con un pizzico di sale.

Montare poi i tuorli con lo zucchero, una volta resi spumosi inserire le carote, la farina, la scorza e il succo del limone ed infine le mandorle tritate. Incorporare poi gli albumi al composto mescolando dal basso all'alto per non farli smontare, versare in una tortiera ed infornare a 180° forno statico per un'ora circa. Fare la prova stecchino per verificare la cottura.

Servire accompagnata dal gelato Fiordipanna e una spolverata di zucchero a velo per l'effetto SLURP!

