Ciambella rustica
CAROTE & MANDORLE

INGREDIENTI

- Carote 400 gr
- 3 uova
- Mandorle bianche *(pelate)* gr 150
- Mandorle con pellicina gr 50
- Zucchero semolato 150 gr
- 2 cucchiai di latte
- 1 bustina di lievito per dolci
- Sale fino (in pizzico)
- Burro (una noce)
- Zucchero a velo

Dosi per una teglia da 22 cm Ø

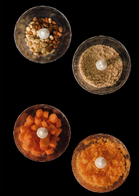
1

Separare i tuorli dagli albumi e metterli in due bacinelle differenti.

Aggiungere lo zucchero semolato ai tuorli e montare con la frusta fino ad ottenere una crema omogenea e da un bel colore paglierino.

Separatamente montare a neve gli albumi (se si usa la stessa frusta lavarla bene prima di ontare gli albumi)

2



Accendere il forno e preriscaldarlo a 170° in modalità statica (no ventilato).

Mettere le mandorle bianche e quelle con la pellicina in un mixer e tritarle.

Spelare le carote, tagliarle a tocchetti e quindi tritare anch'esse con il mixer

Le mandorle bianche sono dolci, quelle con la pellicina sono più amare e creano un piacevole contrasto a preparazione ultimata

3

Amalgamare i rossi d'uovo montati con la farina, le mandorle tritate, le carote tritate, il lievito ed una presa (pizzico) di sale fino.

Una volta che il composto e ben amalgamato aggiungere i bianchi d'uovo montati a neve.

Mescolare con delicatezza dal basso verso l'alto fin tanto che i bianchi non sono perfettamente incorporati nel composto.

4

Imburrare la teglia. Aggiungere all'interno un cucchiaio di farina e rigirare la teglia. Quindi ribaltare la teglia per eliminare la farina in eccesso che non si è attaccata al burro.

Versare il composto all'interno della teglia e poi scuoterla leggermente per distribuire uniformemente.

Infornare a forno caldo (170°) e cuocere per 45 min. quindi spegnere e lasciare riposare nel forno caldo per altri 10 min.

5

Puoi servire.

Togliere la torta dal forno e lasciarla raffreddare. Quindi rimuoverla dallo stampo e aggiungere lo zucchero a velo sulla superficie.

BUON APPETITO

La torta rimane piacevolmente umida, consistente e molto materica al palato..

Poco zucchero, poca farina e buonissima. Riporta indietro nel tempo a sapori semplici e genuini.

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it
ricetteorizzontali