Torta di carote
 Inviato da Patty
Per gli amanti del "mangiar sano"
Ingredienti:
 - 150 gr mandorle
- 300 gr carote crude
 - 150 gr zucchero
 - 75 gr farina
 - 3 uova intere
 - lievito per ½ kg
 - buccia grattugiata di un limone
 - 1 bicchierino di brandy
 - zucchero a velo
Preparazione:
Tritare le mandorle e le carote. Impastare tutti gli ingredienti nel robot. Cuocere a 175° per 35-40'. Cospargere di
zucchero a velo.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 5 September, 2010, 17:04