

DOLCI E DESSERT

Ciambella alle carote

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Farina	140 g
Zucchero grezzo	150 g
Carote	2
Uova	2
Lievito	1/2 bustina
Olio d'oliva	1/2 bicchiere
Burro	30 g
Uvetta sultanina	50 g
Noci	20 g
Latte	2 cucchiai
Zenzero	1 pizzico
Noce moscata	1 pizzico
Zucchero a velo	abbondante
Sale	1 puntina

■ Preparazione

- 1 In una terrina mescolate la farina, lo zucchero, il lievito, una puntina di sale, un pizzico di zenzero e uno di noce moscata. Aggiungete due cucchiai di latte, mezzo bicchiere d'olio, il burro fuso e le uova.
- 2 Mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo. Incorporatevi l'uvetta, le noci tritate e amalgamate. Infine aggiungete le carote mondate, lavate e tritate finemente.
- 3 Imburrate uno stampo a ciambella, versatevi il composto e cuocete in forno preriscaldato a 170 gradi per circa un'ora. Ritirate, lasciate raffreddare bene.
- 4 Sfornate, cospargete la ciambella con abbondante zucchero a velo e servitela.