

DOLCI E DESSERT

Cake alle carote

Origine: Francia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Zucchero	100 g
Carota	400 g
Zucchero di canna	60 g
Gherigli di noci	50 g
Uvetta sultanina	60 g
Cannella in polvere	1 cucchiaino
Noce moscata	
Farina	150 g
Lievito	2 cucchiaini
Bicarbonato	1 cucchiaino
Uovo	1
Albumi d'uovo	2
Yogurth light	250 g
Vaniglina	1/2 cucchiaino

■ Preparazione

- 1 Fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida finché non è rinvenuta. Pelate le carote e quindi grattugiatele finemente. Setacciate farina, lievito, bicarbonato, zucchero.
- 2 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.
- 3 A parte, mescolate lo yogurth, con gli albumi, l'uovo e la vaniglina. 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 imburrato e infarinato e cuocete nel forno già caldo a 180 gradi per 45-50 minuti.
- 4 Trascorso il tempo indicato, togliete lo stampo dal forno, lasciate intiepidire la torta, quindi sformatela e lasciatela raffreddare prima di servirla.