PLUM-CAKE ALLE CAROTE

Ingredienti per 6 persone:

- 100g. di zucchero,
- 400g. di carota,
- 60g. di zucchero di canna,
- 50g. di gherigli di noce,
- 60g. di uvetta,
- un cucchiaino raso di cannella in polvere,
- noce moscata,
- 150g. di farina,
- 2 cucchiaini di lievito,
- un cucchiaino di bicarbonato,
- un uovo,
- 2 albumi,
- 250g. di yogurt light,
- mezzo cucchiaino di vanillina.

Fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida finché non è rinvenuta.
Pelate le carote e quindi grattugiatele finemente.
Setacciate farina, lievito, bicarbonato, zucchero.
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.
A parte, mescolate lo yogurt, con gli albumi, l'uovo e la vanillina.
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° per 45-50 minuti.
Trascorso il tempo indicato, togliete lo stampo dal forno, lasciate intiepidire la torta, quindi sformatela e lasciatela raffreddare prima di servirla.