TORTINO DI CAROTE

	Ingredienti	per	4	persone:
--	-------------	-----	---	----------

- mezzo chilo di carote,
- 3 albumi,
- 75-100 di dolcificante,
- una bustina di lievito per dolci,
- una fialetta di vaniglina.

Lessate al dente le carote, tagliatete a pezzetti, passatele nello schiacciapatate in modo che diventino morbide e soffici come un puré e conditele con il dolcificante e la vaniglina; montate quindi le chiare d'uovo a neve ben ferma e consistente, unitele al composto e aggiungete la bustina di lievito.

Versate il tutto dentro uno stampo che avrete precedentemente rivestito con carta da forno; cuocete il dolce in forno alla temperatura di 180 gradi per circa mezz'ora.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 6 July, 2025, 11:22