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.