

# TORTA DI CAROTE



## Ingredienti per 6 persone

- 250 g di zucchero - 250 g di carote
- 100 g di fecola di patate - un pizzico di sale
- 6 uova - 1 limone - 250 g di noci
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 2 bicchierini (da 5 cl) di Sassolino Stampa

## PREPARAZIONE

**Montare** i tuorli con lo zucchero, aggiungere un pizzico di sale, la buccia del limone grattugiata e lo zucchero vanigliato fino ad ottenere una crema corposa.

**Aggiungere**, poi, le carote (dopo averle grattugiate), la fecola, le noci tritate finemente e i 2 bicchierini di Sassolino.

**Montare** gli albumi e unirli delicatamente al composto. Versare in una tortiera antiaderente e cuocere in forno a 180° per 30 minuti.

**Lasciare** raffreddare e spolverare con lo zucchero a velo.



**Sassolino Stampa**  
L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)