

Torta de zanahoria y almendras



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 55min

Tiempo total: 1 hrs. 20min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-de-zanahoria-y-almendras>

Preparación

Separar las yemas de las claras de huevo. Batir las yemas con el azúcar hasta que la mezcla blanquee. Batir las claras a punto nieve con ayuda de una pizca de sal. Reservar las claras. A la mezcla de las yemas añadirle las almendras molidas, las zanahorias ralladas, la ralladura de naranja y las almendras picadas. Mezclar bien. Agregar la harina y la levadura previamente tamizadas. Por último añadir las claras batidas, poco a poco y con movimientos envolventes. Verter en un molde previamente enmanteado. Cocinar en el horno durante 55 minutos a una temperatura de 180°C. Dejar que se enfríe en una rejilla y espolvorear con azúcar impalpable.



Ingredientes

- 400 gramo/s Zanahoria rallada
- 120 gramo/s Azúcar
- 40 gramo/s Harina
- 180 gramo/s Almendras molidas
- 3 Huevos grandes
- 2 cucharadita/s Levadura instantánea
- 1 cantidad mínima Sal
- Ralladura de 1 naranja
- 50 gramo/s Almendras picadas

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Todo el año, Vegetales, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Visitas, Desayuno, Agridulce