

# 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 enmateado. 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