OLIO CUORE

Torta di carote, tovaglie vichy e profumi lontani



Quando sento il profumo della torta di carote è come se calde braccia avvolte da cachemire mi avvolgessero in un affettuoso abbraccio. Vedo ancora le sue mani rugose, ma con le unghie ben curate, con quel rubino montato su un anello con una storia infinita che mescolavano farina, carote grattugiate e facevano scendere l’olio a filo, quasi come un rituale.

Ingredienti

- 300 g di carote
- 300 g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 50 g di farina di mandorle
- 90 g di Olio di Mais Cuore
- 3 uova medie
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 180 g di zucchero
- Zucchero a velo

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 5''**
- **Persone: 6**

Preparazione

- Dopo aver mondato le carote grattugiatele e mettetele a scolare in uno scolapasta, spruzzate un pochino di succo di limone per tenerle belle vive.

- Sbattete le uova in una terrina, aggiungete lo zucchero e montate fino a ottenere un composto spumoso e bianco.



- In un’altra terrina, mischiate la farina con il lievito e l’estratto di vaniglia, poi aggiungete anche la farina di mandorle e, solo alla fine, le carote ben asciutte.

- Unite questo composto alle uova montate, aggiungete l’**Olio di Mais Cuore** e mischiate il tutto dolcemente con un cucchiaio di legno.



- Versate l’impasto nella teglia e infornate a 180° gradi per 30 minuti. Passato questo tempo, abbassate la temperatura a 170° e lasciatela altri 10 minuti.

- Sfornate e impiattate.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais