

CARROT CAKE



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 50 min - **Materiale :** Filtro Setaccio o R4 mm

Ingredienti : 6 persone

- 350 g di carote - 160 g di mandorle in polvere* - 4 uova* - 50 g di noci pecan* - 30 g di bacche secche di mirtilli - 80 g di farina* - 175 g di zucchero di canna - 1 bustina di lievito chimico - 1 limone - 2 cucchiaini di cannella in polvere - 1 cucchiaino di zenzero in polvere - 1 cucchiaino di noce moscata

1. Recuperare la polpa del vostro succo di carote o grattugiate le carote con il disco da 4 mm. Mescolare i tuorli con lo zucchero fino a quando non diventano bianchi e gonfi. Aggiungere tutti gli altri ingredienti, tra cui le carote. Preriscaldare il forno a 180°C (termostato 6).
2. Montare gli albumi a neve e aggiungerli alla preparazione.
3. Oliare uno stampo per plumcake e versare la preparazione.
4. Mettere in forno per 50 minuti-1 ora. Verificare la cottura con la lama di un coltello. Il dolce è cotto se la lama fuoriesce asciutta. Lasciarlo raffreddare e assaporare!

Juice Expert 4 ■

*Allergeni : questa ricetta contiene uova, glutine e frutta secca a guscio.