



# TORTA DI CAROTE VEGETARIANA

## Ingredienti

*Per 1 torta*

3 cucchiaini di succo di limone  
300 gr di latte  
100 gr di olio vegetale  
2 cucchiaini di scorze  
d'arancia  
180 gr di zucchero di canna  
3 cucchiaini di estratto di  
vaniglia  
100 gr di farina integrale  
100 gr di farina  
1 cucchiaino di lievito in  
polvere  
1 cucchiaino di cannella in  
polvere  
1 cucchiaino di chiodi di  
garofano macinati  
1/2 cucchiaino di sale  
200 gr di carote grattugiate  
120 gr di noci tritate

## Passaggi

- 1.** Imburra uno stampo per torta, poi in una piccola ciotola, aggiungi il succo di limone al latte. Mescola insieme e lasciali riposare per 5 minuti.
- 2.** Unisci la farina, il lievito in polvere, la cannella, i chiodi di garofano e il sale, e metti da parte. In una ciotola larga, miscela l'olio, le scorze d'arancia e lo zucchero di canna. Aggiungi il latte acidificato (con il succo di limone) e la vaniglia. Aggiungi la miscela con la farina e lavora fino a rendere liscio. Aggiungi le carote grattugiate e le noci tritate.
- 3.** Versa il composto nello stampo imburato e cuoci in forno preriscaldato a 175° per 1 ora, o finchè lo stuzzicadenti non viene fuori pulito. Lascia raffreddare.