

Ciambella alle carote e mandorle



Si torna al lavoro e si ricomincia a trascurare il momento della colazione, presi dalla fretta di uscire per andare in ufficio! Per non dimenticare le buone e sane abitudini, oggi vi proponiamo la ciambella alle carote e mandorle, una torta semplice ma molto soffice e gustosa per iniziare bene la giornata.

Ingredienti

140 g di farina
150 g di zucchero
2 carote
2 uova
1/2 bustina di lievito per dolci
1/2 bicchiere d'olio circa
30 g di burro
50 g di mandorle a fettine
2 cucchiaini di latte
zenzero
noce moscata
sale
zucchero a velo

Preparazione

Mentre fate sciogliere il burro a bagnomaria, in una ciotola abbastanza grande mescolate lo zucchero, la farina setacciata con il lievito, un pizzico di sale, un pizzico di zenzero e uno di noce moscata. Aggiungete due cucchiaini di latte, circa mezzo bicchiere d'olio, il burro fuso e le uova. Mescolate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungete a questo punto le mandorle a fette e mescolate in modo da distribuirle uniformemente. Pelate e grattugiate le carote molto finemente e aggiungetele al composto. Amalgamate bene il tutto e il vostro impasto sarà pronto. Imburrate il fondo e i bordi di uno stampo per torte (noi abbiamo usato uno stampo di diametro 18 cm), oppure di uno stampo a ciambella, versatevi il composto e infornate a circa 180°C in forno preriscaldato per 40/45 minuti.



Vedrete una lievitazione importante, per cui verificate la cottura con la prova dello stecchino al centro della ciambella. Una volta cotta, lasciatela raffreddare a temperatura ambiente e, solo quando sarà completamente raffreddata, ricopritela di zucchero a velo.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)