

TORTINO ALLE CAROTE



500 g **MARGHERITA**
320 g carote grattugiate
190 g zucchero
190 g uova intere
130 g olio di semi
130 g farina di mandorle
60 g noci pecan tritate
q.b. cannella in polvere (o aromi a piacere)

Montare le uova con lo zucchero in planetaria. Aggiungere l'olio a filo.
Amalgamare delicatamente a mano il Margherita, la farina di mandorle, le noci Pecan, la cannella e le carote grattugiate. Dressare negli stampi e cuocere a 170°C per 20/30 min. circa.