

TORTA DI CAROTE

Ingredienti:

300 gr farina 0

50 gr farina fioretto

1 pz sale, cannella

1 bustina lievito naturale

2-3 carote tritate fini

200gr malto riso

70 gr olio evo

Preparazione:

Frullare le carote, unire olio malto e malto; mescolati.

Unire gli ingredienti secchi deve risultare un impasto non troppo duro.

Mettere in una teglia e cuocere a 180 per 25/30 minuti.