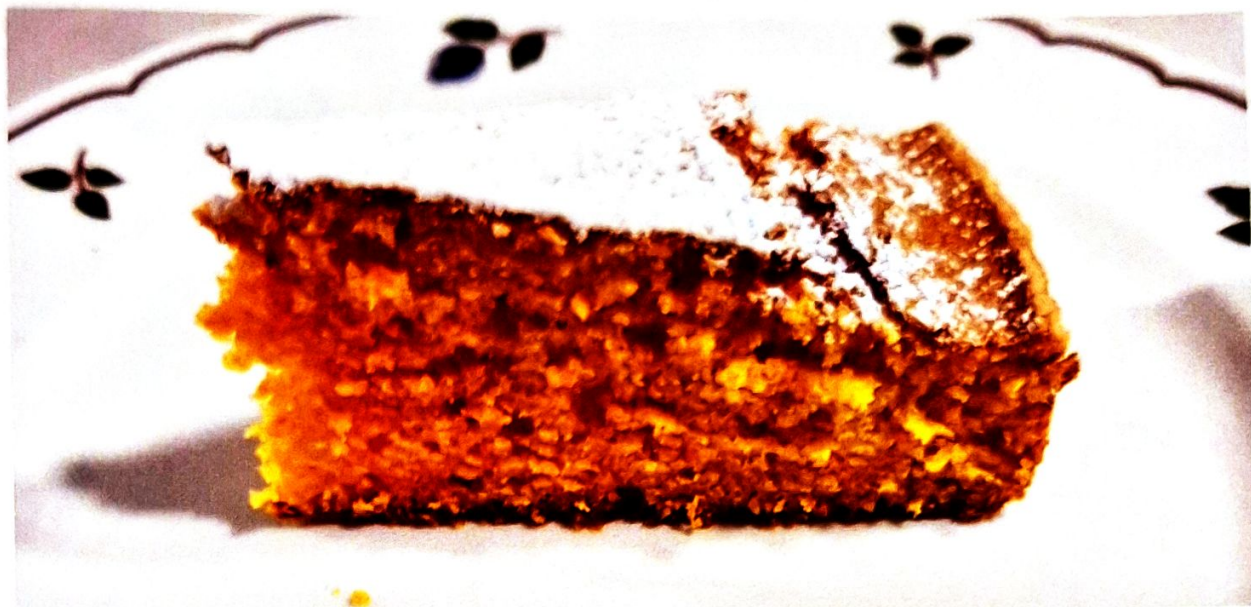


Torta di carote selvatiche (pastinocelli)



INGREDIENTI per 6 persone

400 g di carote crude selvatiche, foglie comprese
(raschiare per pulire bene dalla terra la carota)

100 g di farina 00

200 g zucchero di canna

150 ml di olio di semi di girasole

4 uova

la buccia grattugiata di un limone

1 bustina vanillina

1 bustina lievito per dolci

1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Mettere tutti gli ingredienti assieme in un mixer e frullare finché il composto non risulti liscio ed omogeneo.

Mettere in stampi da muffin e cuocere a 180 ° per 25 minuti circa.