

LA TORTA DI CAROTE DI BILLO

Ingredienti:

125 gr di burro

185 gr di zucchero

3 uova

2/3 gocce di limone

Pizzico di sale

200 gr di farina

50 gr di frumina

1 bustina di lievito per dolci

80 gr di mandorle spellate e macinate

250 gr carote grattugiate finemente

Zucchero a velo

Lavorare a crema il burro e aggiungere zucchero, uova, limone e sale

Impastare a cucchiaiate farina, frumina ed infine il lievito

Unire mandorle, carote e mescolare bene.

Mettere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti

Cospargere la torta raffreddata di zucchero a velo