



## Torta di carote con Prugne della California

---

**Categorie:** Merenda, Dessert, Colazione



**Tempo di preparazione:** 01:00' - **Porzioni:** 6

### Ingredienti

---

10	Prugne della California
4	uova
3/4	bicchiere di zucchero
1/2	bicchiere d'olio
2	bicchieri di farina
1	cucchiaino di lievito per dolci
1	cucchiaino di cannella
4	carote

### Procedimento

---

Grattugiare le carote su una grattugia con maglia grossa e tagliare le prugne a pezzetti.

Preriscaldare il forno a 180 gradi.

Rivestire la teglia con carta da forno.

Sbattere le uova con lo zucchero per 3 minuti, poi aggiungere l'olio alle uova e mescolalo.

Mescolare la farina, il lievito e la cannella in una ciotola. Aggiungere al composto di zucchero-uovo. Mescolare fino a che sono ben amalgamati. Aggiungere le carote e Prugne della California.

Versare il composto nella teglia e mettere in forno a cuocere per ca. 45 minuti. Se, dopo questo tempo, il bastoncino, che hai inserito nella torta sarà bagnato, infornare ancora 10 minuti dopo di che controlli nuovamente l'impasto con il bastoncino. Quando la torta è pronta, toglierla dal forno. Lasciare raffreddare delicatamente nella teglia per 5 minuti. Trascorso questo tempo, estrarre l'impasto dal vassoio e farlo raffreddare sul piano di lavoro.