

## PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

### Torta di carote senza glutine

#### Ingredienti:

150 di farina di riso  
2 uova medie  
100 gr di zucchero  
50 gr di olio di semi  
90 gr di latte di riso  
100 gr di carote grattugiate  
50 gr di fecola di patate  
½ bustina di lievito per dolci



#### Preparazione:

Sciogliere il lievito per dolci con il latte di riso energicamente da fare una schiuma aggiungere gli altri ingredienti e continuare a mescolare fino a che l'impasto risulti omogeneo e senza grumi. Versare l'impasto in una tortiera oliata e infarinata o con carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 160 per circa 20 o 30 minuti. Per controllare la cottura utilizza uno stecchino e se esce asciutto e pronta. Servire fredda

