



Torta d'India

Hint Keki



1 uova
1 bicchiere di zucchero
1 carota
Mezzo pacco di burro (125 gr)
2 garofani
Mezzo cucchiaino di zenzero
Mezzo cucchiaino di mahlep
1 cucchiaino di cannella
1 pacco di lievito
2,5 bicchieri di farina

- # Le carote si sbucano e si tagliano dimensione di dado. Poi si prendono nella pentola poi si aggiunge 1 bicchiere d'acqua. Si bollisce per un'pò.
- # Le carote si levano dall'acqua e liquido si lascia per freddare.
- # Il burro si scioglie e stampo di forno si olia bene con il burro sciolto.
- # Nella ciotola da miscelare si mettono le spezie e farina si miscelano bene.
- # Alla sopra si mettono liquido di carote uova burro sciolto. Si miscelano ben con il cucchiaio.
- # Ultimamente si aggiungono carote bollite miscelate con la farina. Si miscelano poi si mette nello stampo di forno.
- # Si inserisce nel forno riscaldato a 165 gradi. Si cucina circa per 35 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si taglia in quadrato e si aspetta per 10 minuti poi servirsi.

Nota: In questa ricetta si usano troppo spezie pero le quantità delle spezie sono poche per questo motivo in questa torta non si sente troppo il pudore di spezie.