

Ciambella carote e noci

La **Ciambella carote e noci**, è perfetta inzuppata nel latte la mattina ma anche ottima a merenda con un succo di frutta. Con pochissimi ingredienti otterremo un dolce perfetto.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 45-50 minuti

Dosi per: 1 ciambella carote e noci

Ingredienti per la base

250gr di Farina 00

250gr di Zucchero

150gr di noci sgusciate

16gr di lievito per dolci (1 bustina)

2 cucchiaini di cannella in polvere

un pizzico di sale

3 uova

250gr di olio d'oliva

200gr di carote

50gr di latte di mandorla

Ingredienti per guarnire

noci sgusciate q.b.

miele q.b.

zucchero a velo q.b.

Preparazione della base

1. Polverizziamo le noci con un mixer e versiamo in una ciotola. Aggiungiamo la farina, la cannella, il pizzico di sale e il lievito setacciati. Misceliamo con una

- frusta e mettiamo da parte.
2. In una seconda ciotola sbattiamo le uova con lo zucchero per qualche minuto. Aggiungiamo quindi l'olio d'oliva e lasciamo incorporare. Aggiungiamo infine le carote grattugiate finemente.
 3. Aggiungiamo il mix di farina gradualmente e incorporiamo uniformemente con una spatola.
 4. Imburriamo uno stampo da ciambella e versiamo l'impasto al suo interno.
 5. Poniamo in forno statico preriscaldato a 170°C per 45-50 minuti.
 6. Sforniamo e lasciamo raffreddare completamente prima di sformare.
 7. Ribaltiamo quindi lo stampo su una gratella.

Farcitura

1. Spolverizziamo dello zucchero a velo sulla superficie della ciambella.
2. Aggiungiamo del miele e una manciata di noci tritate grossolanamente.

Conservazione: La **ciambella carote e noci** potrà essere conservata a temperatura ambiente per 3-5 giorni in un contenitore a chiusura ermetica.

Consigli per gli acquisti: Stampo in alluminio by [Decora](#).





