

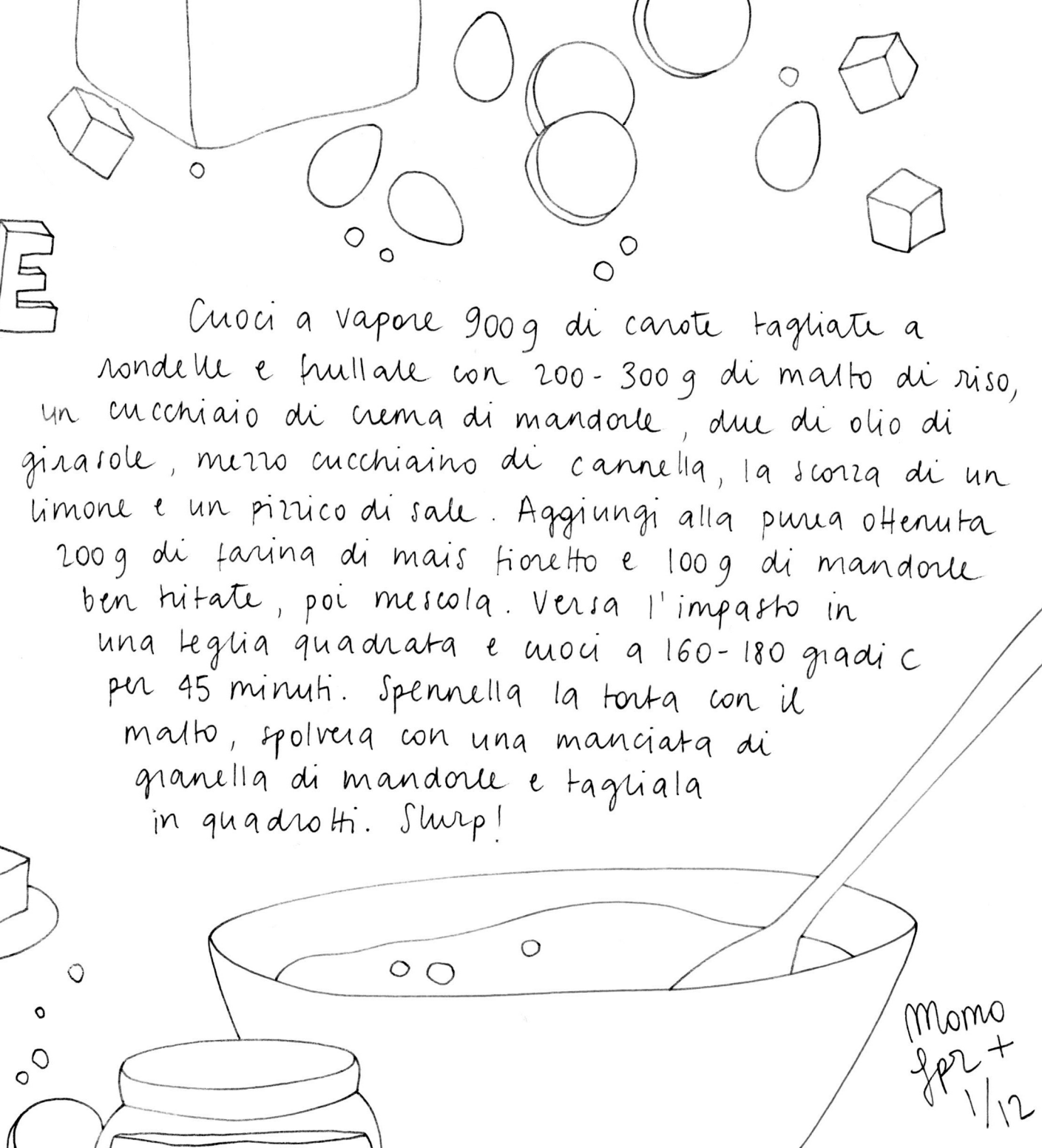
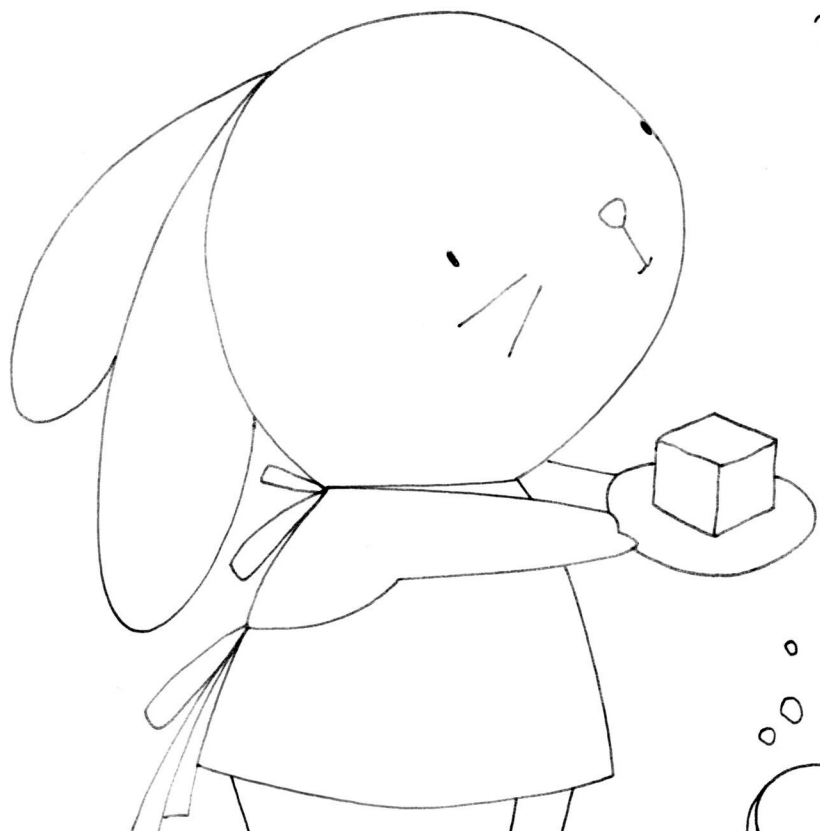
la torta di

GAROTE

e mandorle

o o

Cuoci a vapore 900g di carote tagliate a rondelle e frullale con 200-300g di malto di riso, un cucchiaino di crema di mandorle, due di olio di girasole, mezzo cucchiaino di cannella, la scorza di un limone e un pizzico di sale. Aggiungi alla purea ottenuta 200g di farina di mais fioretto e 100g di mandorle ben tritate, poi mescola. Versa l'impasto in una teglia quadrata e cuoci a 160-180 gradi c per 45 minuti. Spennella la torta con il malto, spolvera con una manciata di granella di mandorle e tagliala in quadrotti. Slurp!



Momo
Apr +
1/12