

Plumcake di carote viola

PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **45 min** DOSI PER: **6 persone**

Domenica mattina, i risvegli sono lenti, voglia di fare colazione con calma, assaporando magari un dolce appena sfornato... Come il mio plumcake... Viola! Non ho fatto nessuna magia ma ho semplicemente utilizzato delle carote viola invece delle solite arancioni, in modo da ottenere un dolce sano e nutriente ma originale nella presentazione.

Ingredienti

- 200 gr di farina di farro semintegrale
- 200 gr di carote viola grattugiate
- 100 gr di zucchero di canna integrale
- 100 gr di mandorle tritate
- 18 gr di polvere lievitante
- 1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 pz di noce moscata
- 1 pz di sale
- 70 gr di olio extravergine di oliva
- 280 gr di latte di mandorla (o altro latte vegetale senza zuccheri aggiunti a piacere)

Procedimento

1. Mescola in una terrina tutti gli ingredienti in polvere in modo da ottenere un composto uniforme.
2. Aggiungi alle polveri le carote grattugiate, il latte vegetale e l'olio extravergine di oliva, mescola con cura e otterrai un impasto piuttosto cremoso.
3. Versa l'impasto ottenuto in uno stampo da plumcake precedentemente unto e inforna a 175 gradi per 40/45 minuti.
4. Lascia raffreddare prima di sformare il plumcake.
5. Servi a fette.



