

# Torta di carote viola vegan e glutenfree

---

PREPARAZIONE: **20 min**      COTTURA: **45 min**      DOSI PER: **6 persone**

Ebbene sì, le carote viola mi hanno fatto innamorare... E per celebrarle ho creato una ricetta golosetta, sana e nutriente, con carote viola e anacardi, senza glutine e senza zuccheri raffinati aggiunti,

## Ingredienti

- 600gr carote viola lessate
- 150gr farina di riso
- 100gr anacardi tritati
- 250gr sciroppo di riso
- 10gr polvere lievitante
- 4 cucchiaini di olio di mais
- 1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere
- Scorza grattugiata di un limone
- 1 pz di sale□

## Procedimento

1. Mescola in una terrina la farina con polvere lievitante, anacardi, vaniglia e sale.
2. Frulla le carote con lo sciroppo di riso, l'olio e

- la buccia di limone grattugiata.
3. Unisci il composto ottenuto agli ingredienti secchi e amalgama bene il tutto.
  4. Versa in una tortiera di 21 cm di diametro che avrai precedentemente oliato e inforna a 165 gradi per 45 minuti in modalità ventilata.

