

Ingredienti

200g di carote (pesate già grattugiate)

180g di farina

120g di zucchero di canna

1 cucchiaio di miele

50g di burro

2 uova

2 cucchiaini di lievito

2 cucchiai di latte

4 biscotti McVitie’s Original Digestive

1 limone

zucchero a velo

Preparazione

Sciogliere il burro senza farlo bollire.

Sbucciare le carote e grattugiarle finemente.

Montare le uova con lo zucchero di canna, unire la farina setacciata, la scorza di limone grattugiata, il burro, il latte, le carote e il miele.

Imburrare e infarinare uno stampo per plumcake.

Distribuire sul fondo dello stampo, i biscotti ridotti in polvere e mettere sopra l’impasto.

Mettere in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti.

Sfornarlo e farlo raffreddare prima di servire, cosparso di zucchero a velo.

http://www.ricettegustose.it/Torte_1_html/Plumcake_alle_carote.html