



**MOLINO  
PORDENONE**  
dal 1923

# le ricette

## CAKE ALLE CAROTE

Miele Millefiori	gr 75
Uova intere	gr 330
Latte intero	gr 555
Olio di semi	gr 300
Scorza di limone	gr 15
 Sale	gr 6
Zucchero semolato	gr 350
Carote grattugiate	gr 200
Farina Frolla 801	gr 800
Baking	gr 40      TOT. gr 2.671

Emulsionare per 2 minuti uova, miele, latte, olio di semi e scorza di limone. Aggiungere quindi le polveri e le carote. Sbattere il composto e colare.  
Cucinare a 170 °C per 40 minuti.



**WHATSAPP *news***  
**MOLINO PORDENONE**  
**+39 345 8806057**

Invia un messaggio WhatsApp  
con scritto "**ISCRIVIMI**"  
per ricevere ricette e novità!

**S.P.A. SOCIETÀ DI MACINAZIONE**  
T +39 0434 362421  
WELCOME@MOLINOPORDENONE.IT

