

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.

