

TARTA DE ZANAHORIAS Y ALMENDRAS.

Ingredientes:

- 400 gr de zanahorias.
- 350 gr de azúcar.
- 250 gr de almendras.
- 6 huevos.
- 3 cucharadas de harina de maíz.
- Ralladura de un limón.
- 20 gr de margarina sin leche para untar el molde.

Se ralla la zanahoria y se pican finas las almendras.

Se baten las yemas y el azúcar hasta que la mezcla esté blanqueada.

Luego se le añaden las zanahorias, las almendras, la harina y la ralladura del limón y por último las claras a punto de nieve.

Se vierte en un molde untado de margarina y se hornea a 170º durante una hora.

Esperar a que se enfríe y desmoldar.

Cubrir con almendras laminadas y azúcar glas.