## La qualità piace!

## JOGOSOFT - Torta alle carote

JOGOSOFT	1.000 g
Burro	500 g
Acqua	500 g
Olio di Semi	400 g
Carote grattuggiate	300 g
Farina di mandorle	300 g
Totale	3.000 g

## Lavorazione:

Miscelare per 3 minuti circa a forte velocità con spatola tutti gli ingredienti. Colare nell'apposito stampo di carta 400 g di impasto. Decorare con granella di zucchero e spolverare con abbondante zucchero a velo.

Temperatura del forno: 170°-180°C. Rotor 150°-160°.

Tempo di cottura: 45 minuti circa.



