

## **Ingredienti**

250 g di farina integrale

250 g di carote

180 g di zucchero

3 uova

100 g di nocciole

80 ml di olio

1 bicchiere di latte

1 bustina di lievito

## **Tempo Preparazione:**

20 minuti

## **Tempo Cottura:**

50 minuti

## **Dosi:**

1 plumcake da 22 cm

## **Difficoltà:**

Facile

## **Preparazione**

Pulire le carote e frullatele con il robot da cucina. Mettete la carota frullata in uno scolapasta e cercate di eliminare l'acqua in eccesso.

Frullate alla stessa maniera le nocciole.

Montate molto bene le uova con lo zucchero. Aggiungete l'olio e il latte.

Potete ora aggiungere anche le carote e le nocciole frullate e per ultimo la farina e il lievito.

Amalgamate bene il tutto, quindi versate l'impasto in uno stampo da plumcake di circa 22 cm di lunghezza.

Cuocete in forno a 180° per 50 minuti.