



## Torta di nocciole e carote

### Ingredienti:

- 150 g di burro
- 150 g di zucchero
- 150 g di farina
- 2 uova sbattute
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 50 g di nocciole
- 175 g di carote tritate
- Burro

### Preparazione:

1. Coprire con il burro uno stampo a cerniera di circa 18 cm di diametro e ricoprirlo con carta da forno.
2. Mescolare burro e zucchero in una ciotola fino ad ottenere una crema. Continuando a mescolare, aggiungere le uova un poco alla volta.
3. Mescolare in una ciotola a parte, farina, cannella, nocciole e carote. Aggiungere il composto alla crema di burro e versarlo nello stampo.
4. Cuocere in forno caldo a 180 gradi per 1 ora.