



Ingredienti

1 vasetto di yogurt bianco
2 carote
200 g di farina 00
1/2 bustina di lievito
1 uovo
1 bicchierino d'olio di semi
90 g di zucchero di canna

Preparazione

Mescoliamo assieme lo zucchero, l'olio e l'uovo. Uniamo poi la farina e mescoliamo e solo dopo le carote pelate e tritate. Aggiungiamo poi lo yogurt in cui poi scioglieremo il lievito. Intanto accendiamo il forno ungiamo e infariniamo uno stampo per plum cake.

Versiamo l'impasto nello stampo e inforniamo per circa 30 minuti.

Sforniamo, e togliamo dallo stampo. Serviamo tagliando a fette.

Buono per la colazione, ideale per la merenda leggera e vitaminica.