



Ingredienti

250 carote tritate
150 farina
1 bustina lievito x dolci
90 g zucchero canna
succo ace
4 cucchiataie marmellata
1 tazza olio semi
1/2 banana

Preparazione

In una ciotola versiamo olio, marmellata, la banana tagliata a pezzetti, lo zucchero e mescoliamo fino ad ottenere una crema omogenea, poi aggiungiamo le carote e mescoliamo, poi la farina e mescoliamo. Una spruzzatina di succo ace e il lievito. Mescoliamo e versiamo in uno stampo di silicone e inforniamo per circa 20-30 minuti a temperatura media, prima di fare la prova dello stecchino e sfornare. Togliere dallo stampo prima di servire, dopo aver fatto intiepidire.

Una torta totalmente vegan, (senza burro, senza latte, senza uova), senza derivati animali, cruelty free, ideale per la colazione, e per la merenda, leggera e vitaminica!