

# Prăjitură cu morcov

## Ingrediente:

(pentru o tavă de 24 cm diametru)

- 250 g morcov
- 200 g alune în coajă
- 50 g făină
- 50 g făină de porumb
- 6 gălbenușuri
- 2 linguri de zahăr
- 2 linguri de apă caldă
- ½ linguriță de scorțișoară
- ½ linguriță de praf de copt
- 2 cl zeamă de lămâie
- 6 albușuri
- sare
- hârtie de copt
- unt pentru uns tava
- zahăr pudră
- o tavă de 24 cm diametru



## Metodă de preparare:

- Pregătiți discul de răzuire și răzuiți fin alunele.
- Curățați morcovii și tăiați-le capetele.
- Răzuiți morcovii folosind discul reversibil de răzuire și amestecați-i cu zeamă de lămâie
- În vasul de mixare, folosind telul, bateți cele 6 gălbenușuri, împreună cu 2 lingurițe de apă și 2 lingurițe de zahăr, timp de 3 min., la cea mai mare treaptă de viteză, până când obțineți un amestec cremos. Apoi transferați amestecul în alt vas.
- Preîncălziți cuptorul la 180°C. Tapetați fundul unei tăvi cu hârtie de copt și ungeți bine marginile.
- Puneți albușurile în vasul de mixare, adăugați sare și bateți-le folosind telul până capătă consistență.
- Adăugați la amestecul de gălbenușuri morcovii, alunele, făina, făina de porumb, scorțișoara, praful de copt și untul. Încorporați apoi treptat albușurile de ou făcute spumă și puneți amestecul în tavă imediat.
- Coaceți timp de 45 min. la 180°C. Lăsați prăjitura la răcit în tavă și presărați cu zahăr pudră.

**Mult succes la prepararea rețetei!**