



Tálalás: **8 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **50 perc**



Répási Eszter



RÉPATORTA

A sárgarépa kitűnő forrás a béta-karotinnak, mely az A-vitamin előanyaga, és nem mellesleg antioxidáns hatású vegyület.

HOZZÁVALÓK

4 db tojás

1.5 bögre teljeskiőrlésű

liszt

30 ml olívaolaj

fél db bögre eritrit

2 csomag sütőpor

1 csomag vaníliás

cukor

2 tk fahéj

1 csipet só

100-150 g dió,

mandula vagy

mogyoró összetörve

400-450 g sárgarépa

(kislyukú reszelőn

lereszelve)

fél db narancs héja

ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz

Laktózmentes

Tojást tartalmaz

1

A lisztet, a sót, a fahéjat és a sütőport összekeverjük.

2

A tojásokat, az olajat, az eritritet és a vaníliás cukrot jól összekeverjük.

3

A két keveréket összekeverjük.

4

A répát megmossuk, meghámozzuk és lereszeljük.

5

A masszához keverjük a répát és a durvára vágott diót.

6

Ízesítjük a lereszelt narancshéjjal.

7

A tésztát egy kókuszszírral kikent, liszttel szórt formába öntjük.

8

Előmelegített sütőben 175°C-on, légkeveréses üzemmódban kb. 55 percig sütjük.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

