



17 / Carote

17/ **Dessert**

# TORTA DI CAROTE E MANDORLE

 60 MIN /  FACILE

Per preparare la torta lavare le carote sotto abbondante acqua corrente, eliminarne la buccia con un pelapatate. Grattugiarle finemente e metterle in un colino a maglie strette e con un cucchiaio schiacciare delicatamente in modo da espellere parte del loro liquido.

Versare le uova in una ciotola, aggiungere zucchero, il miele e un pizzico di sale, quindi amalgamare bene gli ingredienti (anche in una planetaria).

Durante questo procedimento sciogliere il burro. In una ciotola a parte setacciare la farina, il lievito, la farina di mandorle e unirli al composto e mescolare.

**Ingredienti:**

50 g burro  
300 g zucchero  
2 rossi d'uovo  
6 uova intere  
100 g farina  
1 bustina di lievito in polvere  
450 g carote  
450 g farina di mandorle  
mezzo limone (succo + buccia)  
un pizzico di sale  
un cucchiaino di miele

Unire al composto, mescolando adagio, il burro sciolto e il succo e la buccia grattugiata di limone versandoli a filo, le carote e mischiare delicatamente con una spatola per far amalgamare bene tutti gli ingredienti. Imburrare e foderare una tortiera con cerchio apribile del diametro di 24 cm, quindi versare l'impasto livellando la superficie con una spatola.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti circa, trascorso il tempo necessario, verificare la cottura con uno stecchino.

Lasciare raffreddare la torta completamente nello stampo, infine sformarla e completarla con una spolverata di zucchero a velo.

**Ingredienti:**

80 g burro  
200 g formaggio spalmabile  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

100 g zucchero a velo

**Il consiglio dello chef**

Se volete stupire i vostri ospiti presentate la torta con una golosa crema al formaggio, sarà un successo!

In una ciotola montare il burro morbido con l'estratto di vaniglia e lo zucchero a velo, poi aggiungere il formaggio spalmabile continuando a montare fino ad ottenere un composto cremoso ed omogeneo. Appoggiare la torta su un piano di lavoro e con una spatola ricoprire la superficie e i bordi con la crema al formaggio preparata. Buona merenda!