

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti con carote e arance

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Biscotti con le carote e con le arance, un connubio vincente e davvero goloso.

INGREDIENTI

CAROTE 300 gr
BURRO 140 gr
ZUCCHERO 120 gr
UOVA 1
FARINA 170 gr
ZUCCHERO A VELO 100 gr
SUCCO D'ARANCIA 2 cucchiaini da tavola
SCORZA DI ARANCIA 0.5 arancia - ½
cucchiaini da tè
LIEVITO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè
GHERIGLI DI NOCI 80 gr

PREPARAZIONE

- 1 Portare ad ebollizione una pentola con acqua, aggiungere le carote pelate e cuocere per 30 minuti. Passarle al passaverdure.

Lavorare il burro, con lo zucchero e un pizzico di sale, fino ad ottenere un composto

gonfio e spumoso, unire l'uovo e amalgamare agli ingredienti.

unire la farina e il lievito setacciato e aggiungere le carote e le noci tritate

disporre il composto a cucchiaiate nella teglia e cuocere a 180°C per 15 minuti circa.

nel frattempo preparare la glassa con lo zucchero a velo e il succo di arancia, distribuirla sui biscotti ancora caldi.