

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di carote e mandorle con glassa al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 75 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g di carote tritate
300 g di mandorle tritate molto finemente
300 g di zucchero
4 uova
25 g di farina
scorza grattugiata di 1 limone
1 bicchierino di rum.

PER LA GLASSA

200 g di zucchero a velo
3 cucchiaini di rum
3 cucchiaini di succo di limone.

PER DECORARE

fiorellini in marshmallow fondant.

PREPARAZIONE

1 Grattugiate le carote.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero, unite la farina , le carote, le mandorle ed il rum e mescolare.



2 Montare gli albumi.

Uniteli al composto di carote e mandorle.



3 Mescolare bene.



4 Versate in una tortiera di 26 cm imburrata ed infarinata ed infornate a 200°C per 1 ora poi abbassate a 180°C per 15 minuti circa.

Fate raffreddare la torta.

Nel frattempo preparare la glassa: in una ciotola mescolare lo zucchero con il rum ed il succo di limone.

Versate la glassa sulla torta.



5 E spalmatela bene.



6 Decorate con i fiorellini.

