

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta glassata di carote, cocco e mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 55 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

300 g di carote  
150 g di cocco grattugiato  
150 g di mandorle  
150 g di zucchero  
3 uova  
1 bustina di lievito per dolci  
200 g di cioccolato al latte.

### PREPARAZIONE

**1** Pelare le carote, mettetele nel mixer, tritare e versarle in una terrina.

Tritare le mandorle insieme allo zucchero e unirle alle carote.

Aggiungete il cocco, le uova intere ed il lievito.

Mescolare il tutto con un cucchiaio di legno.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm e versateci il composto.

Infornate a 160°C per 10 minuti poi aumentate a 180°C e proseguite la cottura per 40 minuti.

Lasciate raffreddare la torta, sciogliete a bagnomaria il cioccolato e ricoprite la torta livellandola superficialmente.

