

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti alle carote e arance

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **45 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



I biscotti alle carote e arance sono degli ottimi e genuini sfizietti dolci per i vostri momenti di fame.

La glassa li rende particolarmente golosi e la base dei biscotti, che consiste nelle carote, li rende davvero unici e profumati. Sono facilissimi, basta provare una volta e non si abbandonano più!

INGREDIENTI

CAROTE 300 gr

BURRO 140 gr

ZUCCHERO 120 gr

UOVA 1

FARINA 170 gr

ARANCE scorza - ½

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè

GHERIGLI DI NOCI 80 gr

PER LA GLASSA

ZUCCHERO A VELO 100 gr

SUCCO D'ARANCIA 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Sbuccia le carote e lessale in abbondante acqua, non è necessario salarla.



2 Quando saranno cotte, ci vorrà una mezz'oretta, frullatele con un frullatore ad immersione.

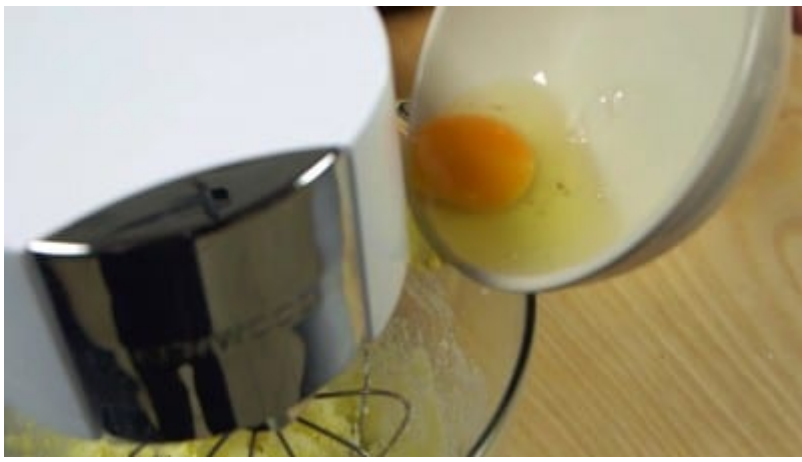




3 A questo punto, lavorate il burro e lo zucchero a crema con delle fruste elettriche o in una planetaria.



4 Aggiungete, quindi, l'uovo ed un pizzico di sale.



- 5** Setaccia la farina ed il lievito ed uniscili al composto. Incorpora le polveri setacciate al composto nella planetaria.





6 Unisci anche la scorza grattugiata d'arancia e la purea di carote.





7 Trita le nocciole ed uniscile al composto. Lavora giusto quanto serve per incorporarle.



8 Preparatevi una teglia foderata con carta forno e disponetevi l'impasto a mucchietti aiutandovi con due cucchiaini.



9 Infornate a 180°C per 20 minuti circa.



10 Nel frattempo preparate la glassa: mescolate lo zucchero a velo con il succo d'arancia.



11 Raccogliete la glassa nella sacca da pasticciere.



12 Sfornate i biscotti e fateli freddare prima di decorarli con la glassa appena preparata. Serviteli su di un vassoio da portata.

