

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di carote e mandorle con glassa al limone

di: *dindirindani*

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 imburata 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.

