

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta glassata di carote, cocco e mandorle

di: *Monica P*

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.

