



## Torta di carote



Zucchero di canna  
DARK BROWN



Difficoltà media



30 minuti

### Ingredienti per una Torta di carote da 26 cm

- 350 g Pasta frolla
- 150 g Burro a temperatura ambiente
- 100 g Zucchero di canna DARK BROWN
- 100 g Tuorli d'uovo (circa 5)
- 50 g Latte
- 175 g Farina
- 10 g Lievito chimico
- 100 g Nocciole in polvere
- 250 g Carote grattugiate
- 100 g Albumi d'uovo montati (circa 3)
- 50 g Zuccherissimo
- 1 pizzico Sale
- ½ bacca Vaniglia
- ½ arancia ½ scorza di arancia grattugiata
- q.b Carotine di marzapane per la decorazione

### Procedimento



1. In una planetaria, montate a schiuma il burro ammorbidito e lo zucchero, aggiungete poi, gradatamente, i tuorli d'uovo, il sale, l'interno della bacca di vaniglia e la buccia di arancia grattugiata.



2. Fermate la planetaria e, con l'ausilio di una paletta di gomma, incorporate le nocciole, il latte e le carote grattugiate.



3. Montate a parte gli albumi con lo Zuccherissimo ottenendo una meringa. Incorporate quest'ultimi al composto di carote, alternandoli alla farina setacciata con il lievito chimico.



4. Dopo aver rivestito una teglia con la pasta frolla di 5mm circa, versare il composto. Cuocere a circa 175°C per circa 35 minuti.



5. Quando la torta si sarà raffreddata, cospargete con zucchero a velo e decorare con delle carote di marzapane.