

Torta glassata di carote

Nostrano

Difficoltà media

30 minuti

Ingredienti

Ingredienti per la torta:

- 150 g Burro
- 85 g Zucchero grezzo di barbabietola NOSTRANO
- 15 g Miele
- 1 g Sale
- 100 g Tuorlo (circa 5)
- 100 g Succo d'arancia
- 7 g Zeste di limone
- 200 g Carote, grattugiate
- 150 g Farina debole (tipo 00)
- 13 g Fecola
- 5 g Lievito chimico
- 90 g Albume (circa 3)
- 45 g Zucchero grezzo di barbabietola NOSTRANO

Ingredienti per la glassa al cioccolato:

- 500 g Cioccolato bianco
- 50 g Olio extravergine di oliva
- 50 g Zucchero grezzo di barbabietola NOSTRANO
- 10 g Scorza di limone

Procedimento

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



1. In una planetaria, montate il burro con zucchero e miele. Incorporate il sale ed i tuorli ed infine il succo d'arancia e le zeste di limone. Incorporate a mano le carote grattugiate poi le due farine ed il lievito.



2. Montate l'albume con lo zucchero ed amalgamatelo al composto precedente. Versate nelle tortiere e cuocete in forno pre-riscaldato a 180°C per circa 20 minuti.



3. Per la glassa, sciogliete il cioccolato nel microonde o a bagnomaria e mescolarlo all'olio, zucchero e scorze di limone con l'aiuto di un minipimer per renderlo ben liscio.



4. Posizionate ora la torta su una griglia e versate il cioccolato per glassare. Lasciate colare l'eccesso e lasciar rapprendere in frigo per 20 minuti circa. Decorate poi a piacere prima di servire.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED