

TORTA DI CAROTE

Categoria: Dolci vari e desserts
Data: 05.06.2014



Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

20 g Tuorlo d'uova, pastorizzato
60 g Zucchero crist.
25 g Mandorle macinate
40 g Noccioline macinate
150 g Carote
10 g Lievito in polvere
50 g Farina bianca
50 g Burro
0.3 cl Kirsch
30 g Albume d'uova, pastorizzato
20 g Zucchero cristallizzato

Mise en place

- Grattugiare le carote finemente.
- Sciogliere il burro e portarlo a temperatura ambiente
- Mischiare il lievito e farina setacciata

Preparazione

- Montare il tuorlo con lo zucchero
- Aggiungere alterando mandorle, carote e nocciole.
- Aggiungere farina, lievito, burro e kirsch.
- Montare bianco d'uovo con zucchero e aggiungerlo delicatamente alla massa.

-Cuocere per 1 ora circa a 180°C. Prova ago.

-Si può fare una glassa con bianco d'uovo e zucchero a velo, eventualmente aggiungere una goccia di succo di limone.