

Torta Alle Carote (2)

Lavate le carote, asciugatele e grattugiatele finemente. Sbattete i tuorli d'uovo con sbattete questi ultimi con lo zucchero ed un pizzico di sale. Nel frattempo mescolate la farina con il lievito, e unitela all'uovo sbattuto. Versatevi inoltre le mandorle macinate, le carote grattugiate e il brandy. Montate gli albumi a neve e aggiungeteli all'impasto. Ponete quindi il tutto in uno stampo ben imburrato e cosperso di pangrattato e fate cuocere in forno caldo a 200 gradi per circa un'ora. Preparate la glassa: lavorate lo zucchero a velo, il rum e il succo di limone e ricoprite il dolce dopo averlo fatto raffreddare.

Ingredienti

200 G Mandorle Pelate
150 G Carote
120 G Zucchero Di Canna
40 G Farina
3 Uova
1/2 Bustina Lievito Per Dolci
2 Cucchiari Pangrattato
1 Cucchiaino Brandy
Sale
Per La Teglia:
Burro
Per La Glassa:
150 G Zucchero A Velo
2 Cucchiaini Rum
2 Cucchiaini Succo Di Limone

Note

Luogo: Svizzera.