POZZILLO LEMON HOUSE & FARM
Agri-Food Experiences

LEMON RECIPE BOOK

Torta di carote con glassa al limone

Ingredienti per la torta

- 375g carote (pelate)
- 120ml olio di semi di girasole
- 3 uova
- 195g farina integrale o Maiorca
- 45g fecola di patate
- 195g zucchero di canna
- 2 cucchiai di glassa al limone
- 1 bustina di lievito
- Un pizzico di sale

Per la glassa

- Una busta di zucchero a velo
- Glassa al limone quanto basta

Preparazione

1. Tagliare le carote a rondelle e metterle in un mixer insieme all'olio di semi. Tritare bene fino ad ottenere una crema omogenea.

2. Aggiungere le uova e amalgamare bene. Eviterei di azionare il mixer, ma userei una forchetta per non stressare l'uovo.

3. In una bowl aggiungo la farina, lo zucchero, la fecola, il lievito, il pizzico di sale e con una frusta amalgamo il tutto. Posso usare un setaccio per la farina e il lievito.

4. Aggiungo quindi la crema di carote e la glassa di limone.

5. Amalgamo bene.

6. In una teglia da forno rotonda 24cm rivestita con della carta forno verso il composto.

7. Lascio cuocere a 190°C per 50-60 min usando uno stuzzicadenti per verificarne la cottura al centro della torta.

8. A cottura ultimata lascio raffreddare per almeno 4 ore.

Per la glassa al limone

1. In una bowl aggiungo la glassa al limone allo zucchero a velo piano piano e giro fino ad ottenere la consistenza desiderata.

2. Verso la glassa ottenuta sulla torta già fredda.

3. Lascio raffreddare per almeno 2 ore prima di servire.