

TORTA – **TORTA DI CAROTE CON Victoria /CON FROSTING DI Victoria**



***Serena Grossi**, brava ed estrosa cuoca del Blog "L'omin di Panpepato", gioca con Victoria nell'impasto profumato della torta di carote e nell'originalissimo FROSTING DI YOGURT E STEVIA con Victoria (vedi scheda) per un risultato straordinario!*

INGREDIENTI

- g 200 Carote
- g 90 Mandorle pelate
- 3 Uova intere
- ml 200 Olio di semi
- ml 200 Miele (6 Cucchiaini)
- g 60 Victoria, Limone dolceamaro all'inglese
- g 250 Farina 00
- 1 Bustina di lievito per dolci
- 1 Cucchiaino Fiori di cannella macinati
o Cannella in polvere

PROCEDIMENTO

Lavare e grattugiare le carote. Frullarle nel mixer a crema con le mandorle. Omogeneizzare con uova, olio, miele, Victoria, Limone dolceamaro all'inglese. Aggiungere farina, lievito e cannella. Trasferire in una teglia a cerniera imburrata e con un fondo di carta da forno.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° in forno per 40-50 minuti.

Sformare la torta sul piatto da portata e rimettere la cerniera in modo che il frosting non coli dai lati. Versare il **FROSTING DI YOGURT E STEVIA CON Victoria** livellando bene. Eliminare la cerniera solo quando il frosting sarà ben rappreso (5-6 ore).



1h15 min per una teglia a cerniera da 20 ø