

TORTA DI CAROTE AL CIOCCOLATO

Cioccolato e carote sono un abbinamento irresistibile e salutare. La dolcezza e la consistenza delle carote nell'impasto rendono questa torta glassata al cioccolato una soluzione golosa per la prima colazione o la merenda.



INGREDIENTI:

- 100 g** cioccolato fondente Emilia
- 350 g** zucchero
- 500 g** farina
- 150 g** burro
- 1** cucchiaio di latte
- 3** carote
- 3** uova
- 1/2** bustina di lievito per dolci



Difficoltà
FACILE



Preparazione
75 min



Porzioni
6

- 1** Preriscaldare il forno a 180°. Far fondere lentamente il burro a bagnomaria. Sbattere le uova con lo zucchero, fino a ottenere una crema spumosa. Aggiungere gradatamente la farina, il burro fuso e il lievito.

CONSIGLIO

Questa golosa ricetta per la prima colazione può essere impreziosita da un'aggiunta nell'impasto di amaretti sbriciolati.

- 2** Pulire dalla buccia e frullare le carote, unirle quindi al composto ottenuto. Imburrare una teglia dal diametro di circa 24 cm e versarvi il composto. Infornare a 180° per circa 40'-45'. Sfornare e lasciare intiepidire.
- 3** Fondere a bagnomaria il cioccolato con un cucchiaio di latte e far colare la crema calda sulla torta, appena la crema si sarà raffreddata spolverare di zucchero a velo e servire.