



## Carrot Cake

### Ingredienti

2 uova  
150 gr. di zucchero di canna  
125 gr. di farina  
120 ml di olio di mais  
1 bustina di lievito per dolci  
1 cucchiaino di cannella in polvere  
½ cucchiaino di noce moscata macinata  
200 gr. di carote grattugiate  
60 gr. di noci  
1 pizzico di sale

Per la farcitura:

200 gr. di formaggio spalmabile  
125 ml. di panna fresca  
2 cucchiari di zucchero a velo

Lavorare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo, incorporare la farina, le carote grattugiate, l'olio, il sale, le spezie ed infine il lievito.

Amalgamare il tutto e versarlo in una teglia rotonda di 24 cm di diametro.

Cuocere in forno a 180° per 45 minuti. Sfnare e fare freddare bene.

Per la farcitura, montare la panna fresca, incorporare poco alla volta il formaggio spalmabile e lo zucchero a velo.

Tagliare la torta in 3 e farcire i 2 strati. Sbriciolare l'ultimo strato e ricoprire la torta con le briciole ottenute.

Far riposare in frigo almeno 4 ore prima di servirla.

Terza Classificata al concorso: "LE FESTE, IL PIATTO CHE VORREI"