



Torta di carote (e cocco) con frosting al formaggio alla vaniglia

Ingredienti

250 g di carote senza estremità e buccia
300 g farina 00
250 g mandorle pelate e tritate oppure 100 g farina cocco
150 g zucchero
3 uova
80 g olio di semi
1 bustina di lievito per dolci
1/2 bacca di vaniglia
un pizzico di sale

Per il frosting:
150 g di burro morbido
250 g mascarpone
250 g zucchero a velo
1/2 bacca di vaniglia
colorante arancione in polvere (opzionale)



La mia versione della torta di carote prevede ovviamente l'utilizzo delle carote, abbinate alle mandorle tritate oppure alla farina di cocco, perchè un pomeriggio, avevo voglia di fare questa torta, ma troppo tardi mi sono accorta di non avere le mandorle, da qui ho sperimentato l'utilizzo della farina di cocco e da allora la faccio quasi sempre così. La versione "semplice" è adatta per la colazione, mentre l'aggiunta del frosting alla vaniglia è venuta fuori una sera che volevo proporla come dopocena. Insomma, una torta sempre in via di sperimentazione.

Montare le uova con lo zucchero con la frusta elettrica, aggiungere le carote pelate e tritate grossolanamente oppure rese alla

julienne grazie alla grattugia. Aggiungere le mandorle pelate e tritate (oppure la farina di cocco), la farina setacciata, il lievito in polvere, la vaniglia ed un pizzico di sale.

Imburrare e infarinare una tortiera da 22-24 cm. Versare il composto, livellarlo ed infornare in forno caldo statico a 180° per circa 40 minuti (fare la prova stecchino).

Per il frosting alla vaniglia:

con la frusta mescolare insieme burro e mascarpone, aggiungere quindi lo zucchero a velo, la vaniglia e volendo del colorante in polvere arancione (non utilizzare il colorante liquido). Far rassodare il frosting in frigo per una mezz'ora, non diventerà duro, ma con l'aiuto di una sac a poche potrete distribuirlo più facilmente sia all'interno della torta che esternamente.