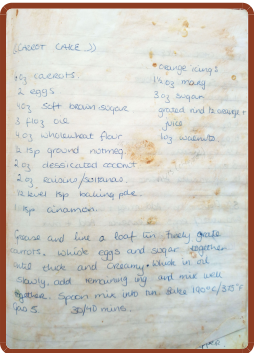
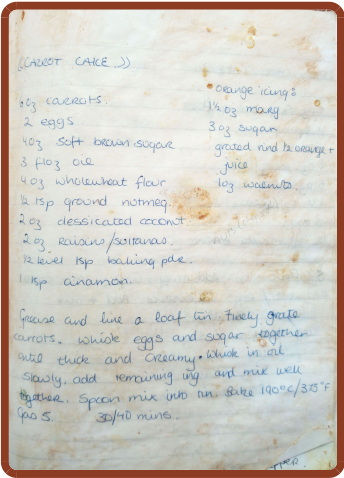


Carrot cake



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

Per la torta

Carote **6 once**

Uova **2**

Zucchero di canna **4 once**

morbido

Olio **3 once fluide**

Farina integrale **4 once**

Noce **1/2 cucchiaino**

moscata

macinata

Cocco **2 once**

essiccato

Uvetta / uva **2 once**

sultanina

Lievito in **1/2 raso cucchiaino**

polvere

Cannella **1 cucchiaino**

Noci tritate **1 oncia**

Per la glassa

Margarina **1 1/2 once**

(per glassa)

Zucchero **3 once**

(per glassa)

Scorza **1/2 arancia**

grattugiata di

arancia (per

glassa)

Succo di **quanto basta**

arancia (per

glassa)

- Ungere e foderare uno stampo da plumcake.

- Grattugiare finemente le carote.

- Sbattere le uova e lo zucchero insieme finché non diventano densi e cremosi.

- Incorporare l'olio.

- Aggiungere lentamente gli ingredienti rimanenti e mescolare bene.

- Versare il composto nello stampo.

- Cuocere a 190°C / 375°F Gas 5 per 30/40 minuti.