



ovomaltine

## TORTA ALLE CAROTE

### OVO



## PREPARAZIONE TORTA ALLE CAROTE OVO

### INGREDIENTI

250 g	di carote
125 g	di burro ammorbidito
100 g	di zucchero di canna
1 pizzico	di sale
1	limone biologico, succo e scorza grattugiata
2	uova
½	cucchiaino di cannella
100 g	di nocciole macinate
140 g	di farina
2 cucchiaini	di lievito in polvere

### Topping

300 g	di formaggio fresco morbido
150 g	di Ovomaltine Crunchy Cream
	Carotine di marzapane

### PREPARAZIONE

1. Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità statica (calore sopra e sotto). Rivestire il fondo di uno stampo apribile (Ø 18-20 cm) con carta da forno e imburrare i bordi.
2. Pelare e grattugiare finemente le carote, quindi metterle da parte.
3. In una terrina sbattere il burro ammorbidito con lo zucchero e il sale fino a ottenere un composto cremoso.
4. Incorporare le carote grattugiate, la scorza di limone grattugiata e le uova.
5. Setacciare la farina, la cannella e il lievito in polvere nella ciotola.
6. Aggiungere le nocciole macinate.
7. Mescolare brevemente il tutto fino a ottenere un impasto liscio (non mescolare troppo a lungo).
8. Versare l'impasto nello stampo apribile preparato in precedenza, livellare e cuocere sul ripiano centrale per 35-40 minuti. Fare la prova dello stecchino.
9. Togliere la torta dal forno e lasciarla raffreddare nello stampo per 10 minuti, poi estrarre la torta dallo stampo e lasciarla raffreddare del tutto.

### Topping

1. Mescolare il formaggio fresco con uno sbattitore fino a ottenere una consistenza liscia.
2. Incorporare delicatamente l'Ovomaltine Crunchy Cream con un cucchiaino o un coltello.
3. Spalmare il topping sulla torta con una spatola.
4. Decorare a piacere con carotine di marzapane.

Conservare il dolce in frigorifero fino al momento di servirlo. La torta si conserva morbida per circa 4 giorni.