OLIO CUORE

Torta soffice di carote con salsa alla vaniglia



Ingredienti

Per l'Impasto

- 300 g Carote grattugiate
- 300 g Farina integrale
- 150 g Farina di mandorle
- 200 g Zucchero
- 1 Bustina lievito per dolci
- 100 g **Olio di Mais Cuore**
- 2 Uova
- 1/2 Bicchiere di latte
- Sale q.b.

Per la Salsa

- 200 ml Latte
- 7 g Fecola di patate
- 1 Uovo
- 80 g Zucchero
- 1 Bacca di vaniglia

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 5''**
- **Persone: 2**

https://www.youtube.com/embed/VC8iWsdxlqA?rel=0

Preparazione

Montare le uova con lo zucchero e aggiungere l'**Olio di Mais Cuore**.

Incorporare la farina integrale setacciandola, aggiungere il lievito e il latte, un pizzico di sale e in seguito la farina di mandorle. Per ultimo le carote grattugiate fini.

Versare l'impasto in una tortiera foderata con carta forno.

Infornare a 180° per 40 minuti.

Mentre la torta cuore, in una casseruola porre il latte con i semini estratti dalla bacca di vaniglia, portando a ebollizione. Spegnere e lasciare in infusione per 10 minuti e filtrare.

A parte, sbattere l'uovo con lo zucchero e la fecola.

Unire il latte al composto e mescolare bene con una frusta.

Rimettere sul fuoco e cuocere a fuoco dolce per circa 3/4? continuando a mescolare con la frusta per evitare che si formino grumi.

Servire la torta a fette accompagnate dalla crema.

La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais

Il carotene, contenuto nelle carote in particolare quando sono cotte, è una sostanza fondamentale per la protezione della nostra pelle dai raggi solari.

Firma-biologa

Image not found or type unknown