



Torta di carota farcita alla ricotta

[Del 03/03/2009 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Torte](#)]

Ingredienti: per 14 persone: 310 g di farina con lievito, 1 cucchiaio di bicarbonato, 2 cucchiaini di cannella, 1 cucchiaino di spezie miste, 95 g di zucchero di canna, 60 g di uva sultanina, 2 uova, 2 cucchiai di olio, 80 ml di latte scremato, 140 g di purea di mela, 290 g di carote; per la farcitura: 125 g di ricotta, 30 g di zucchero a velo, ½ cucchiaino di buccia di lime grattugiata.

Scaldate il forno a 180°. Ungete leggermente una teglia da plumcake di 10x18 cm di diametro e foderate lo stampo con carta da forno. Mettete la farina, il bicarbonato e le spezie in una terrina. Aggiungete lo zucchero e l'uva sultanina. Mescolate le uova, il latte, l'olio e la mela in una terrina. Mescolate le uova con la farina, poi aggiungete le carote. Mettete nello stampo e fate cuocere per 1 ora e 15 minuti, finchè uno stuzzicadenti inserito nel centro della torta uscirà pulito. Lasciate raffreddare nello stampo per 5 minuti, poi mettetela su una gratella. Per la farcitura, mescolate gli ingredienti con lo sbattitore finchè non sono soffici, poi spalmate la crema sulla torta.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]