

# Carrot Cake



## Lista della spesa

### Ingredienti umidi:

- 130 grammi di zucchero di canna
- 120 ml di olio di semi di girasole
- 4 uova media
- 2 cucchiai di succo d'arancia
- 240 grammi di carote grattugiate
- 3/4 scorza di arancia grattugiata
- 1/2 cucchiaino estratto di vaniglia

### Ingredienti secchi:

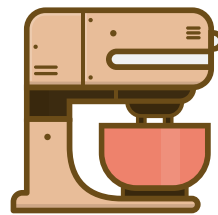
- 240 grammi di farina 0
- 2 cucchiaini lievito in polvere
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di noce moscata
- 1/2 cucchiaino di cardamomo in polvere
- 1/2 cucchiaino di pepe nero
- 30 grammi di noci tritate
- 30 grammi di uvetta

### Per la glassa:

- 65 grammi di burro morbido
- 100 grammi formaggio spalmabile
- 50 grammi zucchero a velo



1 ora e 30 minuti



## Procedimento

Scaldare il forno ventilato a 175°.

Sbattere energicamente gli ingredienti umidi.

Unire gli ingredienti secchi senza lavorare troppo l'impasto.

Imburrare e infarinare uno stampo da plumcake e riempirlo per 3/4.

Infornare per 45 minuti e lasciar raffreddare.

Sbattere il burro, il formaggio e lo zucchero nel robot da cucina con la lama e creare un composto omogeneo.

Stendere la glassa sulla torta con un coltello.

