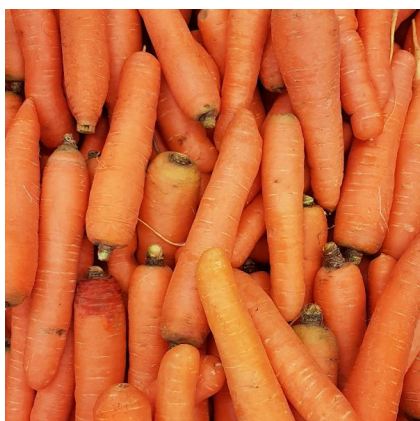


Merenda

## Torta vegana con carote naturizia e zenzero



### Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

**50 min.**

Persone

**4**

Difficoltà

**Bassa**



### Ingredienti

- 200 gr di farina
- 200 gr di Carote intere Naturizia
- 180 gr di Zucchero di canna
- 1 Bustina di lievito
- Succo d'arancia
- 100 ml di latte di Mandorla pizzuta di Avola
- 50 ml di olio di semi
- Zenzero fresco q.b.
- Mandorle perlate tritate q.b.



## Preparazione

Pela e grattugia grossolanamente le [carote intere Naturizia](#) con una grattugia o con l'aiuto di un frullatore elettrico.

---

Per una preparazione più veloce puoi usare le [carote Naturizia a julienne](#), già pronte all'uso.

---

Fai lo stesso con un pezzetto di **zenzero fresco**.

---

In una ciotola unisci insieme la **farina**, lo **zucchero**, l'**olio** e lo **zenzero** grattugiato e mescola fino ad ottenere un composto uniforme.

---

Aggiungi poi le **carote grattugiate**, il **latte di mandorla pizzuta di Avola**, il **succo di un'arancia** e una **bustina di lievito** e mescola. Quando il composto sarà liscio e cremoso, trasferiscilo in uno stampo per dolci del diametro di 22 cm ed inforna in forno ventilato preriscaldato a 180° per 40 minuti.

---

Aiutandoti con uno stecchino o con uno spaghetti crudo, infila la torta per verificare il livello di cottura dell'impasto. Se lo stecchino esce asciutto è il momento di sfornare!

---

Rendi la tua torta vegana con carote e zenzero ancora più gustosa e allegra con l'**aggiunta di un frosting 100% vegetale**! Ecco come si prepara:

---

Unisci insieme **500 gr di margarina vegetale** e i **semi di 1 baccello di vaniglia** e lavorali con l'aiuto di una frusta elettrica finché non diventano cremosi.

---

Unisci all'impasto **125 gr di zucchero a velo** e **40 ml di latte vegetale** di riso o di soia e inizia a montare.

---

Aggiungi poi altri **125 gr di zucchero a velo** e continua a montare fino ad ottenere una spuma morbida e ben ferma.

---

Trasferisci il composto in una sac à poche con beccuccio a stella e ricopri l'esterno della torta.

---

Spolvera con una manciata di **mandorle tritate**, assaggia e goditi un momento di ritrovata allegria e spensieratezza!

---