

Torta carote-albicocche con glassa al limone



INGREDIENTI:

Succo e scorza di un'arancia (125 ml)

175 g di albicocche secche tritate fini

200 g di miele liquido

4 uova

100 g di olio (olio di semi di girasole o d'oliva)

250 g di farina di grano saraceno

150 g di farina di riso

2 cucchiaini di licito in polvere per dolci

1 pizzico di sale

1 cucchiaio di spezie miste (cardamomo, zenzero, cannella, noce moscata,...)

400 g di carote tritate fini

100 g di noci tritate fini

la scorza di un 1 limone

Glassa al limone (facoltativo):

300 g di formaggio spalmabile o mascarpone

1 scorza di limone grattugiata

1 scorza di arancia grattugiata

2 cucchiai e mezzo di miele liquido

PREPARAZIONE:

Mettere in un padellino il succo di arancia, le albicocche tritate e la scorza di arancia.

Portare a ebollizione il tutto e poi spegnere il fuoco e lasciare che le albicocche assorbano il succo.

In un contenitore sbattere con frusta elettrica le uova, il miele e l'olio per 3/4 minuti.

In un altro contenitore mischiare le farine, il lievito, il sale e le spezie.

Aggiungere il composto al mix di uova con anche le albicocche.

Mischiare tutti gli ingredienti e rovesciare il composto in una teglia imburrata.

Cuocete nel forno per 40/45 minuti ad una temperatura di 150°.

Lasciare raffreddare e preparare le glassa (facoltativa) sbattendo tutti gli ingredienti elencati.

Stendete la glassa sulla torta quando si sarà completamente raffreddata.