

“Il coniglietto pasticcione”

Torta di Nesquik e carote.

(Per 12 persone)

Per la torta

200 gr di carote
100 gr di olio extravergine d'oliva
150 gr di farina
200 gr di Nesquik
150 gr di zucchero
3 uova
1 scorza di mezzo limone
1 bustina di lievito per dolci

Per la glassa

200 gr di zucchero a velo
Succo di 2 limoni

Per la decorazione.

Scorzette di limone candite
Foglie di limone fresche.

Facciamo subito la torta.

Grattugiamo le carote dopo averle pelate e poi frulliamo tutta la polpa con l'olio extravergine. Non appena si forma una crema aggiungiamo il succo di limone.

Montiamo i tuorli con lo zucchero. A questi aggiungiamo poi la buccia di limone e la crema di carote. Solo a questo punto aggiungiamo la farina setacciata con il Nesquik e il lievito.

A parte montiamo a neve ben ferma gli albumi e li aggiungiamo delicatamente all'impasto precedente. Versiamo tutto in una teglia imburrata e infarinata e cuociamo in forno a 180° per 35 minuti circa. Una volta cotta la facciamo riposare fuori dal forno per una decina di minuti e poi la sformiamo e la lasciamo riposare su di una gratella.

Ora facciamo la glassa!

Per decorare la torta utilizziamo una glassa al limone.

Con lo sbattitore lavoriamo lo zucchero a velo con il succo di 2 limoni ben filtrato. Non appena si forma una crema la versiamo sopra la torta e lasciamo che cada.

La glassa si asciugherà in pochissimo tempo. Prima che sia asciutta del tutto decoriamo con scorzette di limone candito e delle foglie di limone fresche.