Tort de morcovi



Timp de preparare: 20 minute pregătire + 40 minute coacere

Porții: 6-8 persoane

Nivel: ușor

INGREDIENTE (pentru 6-8 persoane)

- 300 g morcovi rași
- 150 g făină
- 1 linguriță scorțișoară
- 1 linguriță praf de copt
- un vârf de sare
- 90 g ulei de măsline
- 35 g ulei de floarea soarelui
- 2 ouă
- 170 g Zusto

Topping

- 200 g cremă de brânză
- sucul de la 1/2 lămâie
- 16 g Zusto

METODĂ DE PREPARARE

1. Preîncălziți cuptorul la 170 °C.
2. Bateți ouăle cu uleiul de măsline, uleiul de floarea soarelui, scorțișoara, sarea și Zùsto până se întăresc.
3. Cerneți făina și praful de copt.
4. Adăugați morcovii rași.
5. Adăugați amestecul în tava și coaceți la cuptor pentru 45 de minute.

Pentru topping

1. Amestecați cu un tel crema de brânză până se înmoaie.
2. Adăugați sucul de lămâie.
3. Adăugați Zùsto.
4. Când prăjitura cu morcovi s-a răcit, puteți termina toppingul.

Bucurați-vă!

https://zusto.ro/tort-de-morcovi/