Sobremesas

TORTA DE CENOURA

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
10-12 Doses

INGREDIENTES

- 500G DE CENOURAS DESCASCADAS E CORTADAS EM CUBOS
- 325G DE AÇÚCAR
- 125G DE FARINHA COM FERMENTO
- 5 OVOS
- RASPA DE UMA LARANJA
- AÇÚCAR E CANELA QB

CONFEÇÃO

1. Colocar 0,7L de água na taça, colocar o cesto de vapor com a cenoura e programar steam 40min.
2. Lavar a CC com água fria, secar bem, e com o acessório batedor bater as claras em castelo vel7/6min. Reservar.
3. Com o acessório de triturar/amassar transformar a cenoura em puré, vel10/1:30min. A cada 30 segundos abrir a CC e com a espátula puxar a cenoura para baixo para voltar a triturar. Reservar.
4. Manter a mesma lâmina e colocar as gemas com o açúcar e a raspa de laranja, vel 8/3min.
5. Adicionar o puré de cenoura, vel8/30 seg.
6. Com uma espátula envolver a farinha com cuidado, e de seguida envolver as claras.
7. Colocar a massa num tabuleiro rectangular untado, forrado com papel vegetal também ele untado.
8. Levar a forno pré-aquecido a 200C, durante 15 a 20 minutos. Testar com um palito.
9. Desenformar em cima de um pano polvilhado com açúcar, rechear a gosto (ganache de chocolate, curd de laranja, doce de cenoura,...) ou deixar sem recheio e enrolar cuidadosamente. Deixar arrefecer ligeiramente e transferir para a torteira. Polvilhar com canela a gosto.