



Torta margherita alle carote e zenzero

con crema allo yogurt e noci | 6-8 porzioni | Impasto pronto

55 minuti

2006



Preparato per
torta margherita



Carota



Formaggio spalmabile



Zenzero



Noci



Yogurt bianco intero



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Zucchero

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Preparato per torta margherita** 7) 8) 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Carota**	2 pezzi	2 pezzi
Formaggio spalmabile** 7)	1 pacchetto	1 pacchetto
Zenzero	1 pezzo	1 pezzo
Noci 2)	2 pacchetti	2 pacchetti
Yogurt bianco intero** 7)	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	550 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	6291 kJ/ 1504 kcal	1144 kJ/ 273 kcal
Grassi (g)	80 g	15 g
Grassi saturi (g)	23 g	4 g
Carboidrati (g)	162 g	29 g
Zuccheri (g)	94 g	17 g
Fibre (g)	7 g	1 g
Proteine (g)	28 g	5 g
Sale (g)	2 g	0 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 8) Uova 13) Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Preparare carote e zenzero

TIP: lo zenzero donerà alla torta un sapore speziato e un po' pungente, dosatelo secondo i vostri gusti.

- Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità statico. Assicuratevi che sia a temperatura prima di infornare la torta.
- Sbucciate e grattugiate le **carote** con una grattugia a fori larghi.
- Sbucciate e grattugiate un po' di **zenzero** a piacere.
- Raccogliete in una ciotolina lo **yogurt** con il **formaggio spalmabile** e 1 cucchiaino di **zucchero** e tenete in frigo fino al momento di servire.



Cuocere la torta

- Cuocete la **torta** in forno caldo per 40-45 minuti. Se utilizzate uno stampo circolare da 26 cm, cuocetele per circa 30 minuti (la torta risulterà leggermente più bassa rispetto alla foto).
- Verificate la cottura inserendo uno stuzzicadenti: se fuoriesce pulito e asciutto la torta è pronta. In caso contrario, cuocetela per altri 5 minuti.
- Nel frattempo, tritate grossolanamente le **noci**.



Preparare l'impasto

TIP: per disporre la carta da forno in modo semplice in uno stampo circolare, tagliatene un pezzo abbastanza largo da coprire il fondo e le pareti dello stampo, quindi bagnatelo leggermente sotto acqua corrente e accartocciatelo su se stesso. Apritelo e foderate la teglia.

- Foderate uno stampo circolare da 20 cm con carta da cucina.
- Versate il **preparato per torta** in una ciotola, incorporate **carote** e **zenzero** e mescolate bene. Disponete l'impasto ottenuto nello stampo.



Disporre nei piatti

- Sfnate la **torta** e lasciatela intiepidire per qualche minuto.
- Toglietela dallo stampo, mettetela su un piatto da portata e spalmate sopra la **crema** di yogurt e formaggio spalmabile.
- Infine, guarnite con le **noci**.

Buon Appetito!