



# Torta merenda alle carote e zenzero

con crema allo yogurt e noci | impasto pronto

55 minuti

6001



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](http://hellofresh.it)



## Preparare carote e zenzero

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

- Togliete il **preparato per torta** dal frigo per migliorarne la lievitazione.
- Preriscaldate 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!