# Iginio Massari The Sweetman, una torta alle carote per il Maestro VIDEO

massari-13-d2612ea1

**Torta alle carote**

*Ingredienti:*

250 g di olio di semi di girasole
100 g di zucchero semolato
220 g di zucchero di canna grezzo
1 cucchiaio di estratto di vaniglia
300 g di farina bianca tipo 0
90 g di nocciole macinate finemente
6 g di lievito per dolci
250 g di uova
1,5 cucchiaini di cannella
½ cucchiaino di noce moscata
4 g di sale fine
450 g di carote tritate

crema pasticcera all’arancia
1000 g di latte intero
1 baccello di vaniglia
la scorza grattuggiata di 1 arancia
160 g di tuorli
220 g di zucchero semolato
80 g di amido di mais
50 g di succo d’arancia filtrato

per la decorazione
carotine di pasta di zucchero
zucchero a velo

***Iginio Massari The Sweetman***