



Ingredienti

150 g di farina di farro
70 g di zucchero di canna integrale
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
150 g di carote pelate, lavate, tritate
130-150 g circa di yogurt bianco

Per la glassa

Qualche goccia di anice (distillato)
130 g di zucchero a velo

Preparazione

Tutto molto facile: versiamo il tutto in una ciotola e mescoliamo con uno sbattitore elettrico fino ad ottenere un impasto omogeneo, che verseremo nello stampo della torta (io ne ho usato uno rettangolare foderato con carta forno).

Inforniamo a circa 180° per una ventina di minuti e comunque fino al superamento della prova dello stecchino (ed ovviamente il tempo varia al variare dello spessore del composto ovvero al variare dello stampo utilizzato).

Quindi sforniamo e lasciamo intiepidire e tagliamo a dadini.

Poi prepariamo una glassa leggera aggiungendo allo zucchero a velo, con l'aiuto di una piccola frusta, qualche goccia di anice e qualche goccia di acqua fino ad ottenere una crema liscia e fluida che verseremo sui cubettini di torta.

Lasciamo asciugare e poi serviamo.

Devo ammettere che l'abbinamento carote/anice non è affatto male!

Provate!