

Tort de ciocolata si morcovi

Tort de ciocolata si morcovi

Ingrediente :

250 g morcovi, 450 g zahar, 4 oua, 375 g faina, 1 plic praf de copt, 125 ml ulei, 30 g alune, 150 g ciocolata, o jumatate de portocala, scortisoara, un praf sare

Preparare :

Se rad morcovii. Se stoarce sucul de portocala. Se toaca 50 g ciocolata. Se bate uleiul cu zaharul si sarea si se inglobeaza pe rind ouale. Se incorporeaza morcovii rasi si sucul de portocale. Se amesteca separat faina cu praful de copt si scortisoara. Se inglobeaza treptat in compozitia de morcovi. Se adauga ciocolata tocata. Se toarna intr-o forma de tort unsa cu unt si se da la cuptorul incins la 220 grade Celsius 45 de minute. Se lasa sa se raceasca si se rastoarna pe un gratar de bucatarie. Se lasa sa se raceasca complet. Se topeste restul de ciocolata cu putin unt si se unge prajitura. Se presara alune prajite si tocate.