



**Ricetta**

## Crema spalmabile dolce alle carote

Le carote in una forma tutta nuova

**15 min**

Tempo di preparazione



**45 min**

Tempo totale



### Ingredienti per 4 persone

#### QUANTITÀ

- 500 g carote sbucciate a pezzi **Di stagione**
- 80 g burro morbido sbattuto fino a essere spumoso
- 80 g cioccolato bianca fusa
- 1/2 stecca di vaniglia raschiata all'interno
- 1/2 limone, scorza grattugiata e succo

## Ecco come si prepara

**1 di 1**

**PREPARAZIONE** Far bollire le carote in acqua bollente per 30–40 minuti. Scolare, lasciar raffreddare e ridurre in purea. Mescolare la massa ottenuta con il burro, la cioccolata, la vaniglia, la scorza e il succo di limone fino a ottenere una pasta omogenea. Versare la crema in un vasetto pulito, lasciar raffreddare, mettere il coperchio. Lasciar riposare la crema di carote per circa 4 ore in frigorifero.

**CONSIGLIO** la crema è perfetta come topping per i cupcake o per la torta di carote.