

Còca de carròtas

Tèxte e Fòtos : Sofia Laborde



Entà 6 personas

Ingredients :

Còca :

- 250 g de carròtas raspadas;
- 175 g d'amètlas moludas;
- 50 g de nògas de pecan talhucadas;
- 25 g de cranberries secas;
- 4 ueus;
- 75 g de haria;
- 1 sacòt de llevami quimic;
- 175 g de cassonada;
- 1 penhicada de sau;
- 1 citron;
- 1 culheron de canèla moluda;
- 1 culheron de gengibre molut;
- 1 culheron de 4 espècias.

Glaçatge :

- 50 g de boder moth (mes pas honut);
- 100 g de hromatge fresc (Saint-Morêt o Philadelphia);
- 200 g de sucre tris;
- drin de shuc de citron.

Procediment :

Bàter los mujòus dab lo sucre dinc a aver un aparelh blanc e gramós.

Hicar finas lescas de pèth de citron, la haria, lo llevami, las espècias, las amètlas, las nògas de pecan e mesclar.

Hicar las carròtas, lo shuc de citron e las cranberries e mesclar dinc a aver ua pasta compacta.

Bàter los lèrmes en nèu e los incorporar delicatament. Boderar lo motle e hicar la pasta. Har còser au horn 40 a 50 min a 180 °C.

Quan ei cueit, desmotlar e deishar en-hredir sus ua gra-silha.

Aprestar lo glaçatge en mesclar lo boder, lo sucre tris, lo hromatge e drin de shuc de citron. Non pas tribalhar tròp longtemps entà que non sii pas tròp liquide.

Esténer lo glaçatge sus la còca e deishar au hred au mensh dotze òras entà que durceishi.

