

Finte carote in vasetto

Ingredienti per 4 vasetti

Ingredienti per il finto terriccio (semplice plumcake al cioccolato)

- .250 g di burro
- .5 uova
- .250 g di zucchero a velo
- .150 g di farina
- .140 g di fecola
- .30 g di cacao amaro
- .10 g di lievito
- .latte q.b.

Ingredienti per le finte carote

- .4 fragole
- .200 g di zucchero a velo
- .3 cucchiaini di acqua
- .coloranti arancione (o giallo e rosso)

Ingredienti per la composizione del vasetto

- .amaretti q.b.(o biscotti al cioccolato)
- .nutella.q.b.



Procedimento

Preparate il plumcake al cioccolato

- .Mettete nel mixer il burro morbido a cubetti con lo zucchero a velo.
- .Montate fino ad ottenere una crema.
- .Aggiungete le uova e la fecola setacciata.
- .Unite la farina setacciata con il lievito e il cacao.
- .Mescolate il tutto.
- .Se il composto risulta troppo denso unite un pò di latte.
- .Ricoprite uno stampo da plumcake con la carta forno, versatevi l' impasto e infornate a 180° per 30- 40 minuti.

Preparate la glassa all' acqua per le fragole

- .In una ciotola versate lo zucchero a velo setacciato, aggiungete i cucchiaini di acqua uno alla volta.
- .Mescolate fino ad ottenere una consistenza densa.
- .Aggiungete il colorante e mescolate bene.
- .Immergete le fragole nella glassa e lasciatele asciugare su una griglia.
- .Se necessario ripassatele una seconda volta.

Ora componete i vostri vasetti.

- .Mettete qualche cucchiaino di nutella in una tazza e fatelo ammorbidire al microonde.
- .Intanto sbriciolate il plumcake, distribuitene uno strato nel vasetto, fate uno strato di nutella e uno di amaretti sbriciolati.
- .Continuate fino ad arrivare al collo del vasetto.
- .Disponete ora le vostre fragole che saranno asciutte.
- .Conservate in frigorifero.

“Invece della glassa colorata potete utilizzare una ganache al cioccolato bianco (200 g di cioccolato bianco e 200 g di panna) e colorarla di arancione.”

