La torta di Wilma Flinestone!

Ovvero la paleo-torta senza grano e glutine. Ecco la ricetta per chi me l'ha chiesta, in pubblico e in privato

Ingredienti:

350 g di carote (ricetta originale 300)

150 g di farina di cocco

150 g di mandorle

95 g di zucchero di canna (ricetta originale 150 g di zucchero)

3 uova

1 bustina di lievito

Per la glassa:

200 g di cioccolato (consiglio cioccolato fondente ALMENO 70% con pasta di cacao come primo ingrediente, NON zucchero).

Procedimento:

Tritate le carote nel tritatutto e poi mettetele da parte. Fate altrettanto con mandorle e zucchero. Poi amalgamate tutto aggiungendo prima il cocco, poi le uova e poi il lievito. Mettete in una tortiera di almeno 24 cm di diametro e

per 40 minuti a 180°. Estrate dal forno e fate raffreddare. Quando la torta sarò fredda preparate la glassa sciogliendo il cioccolato a bagnomaria (o micro-onde a bassa potenza). Glassate la torta livellando bene e poi decorate con qualche fiocco di cocco a piacere.