

Tortine di carote



Le tortine di carote sono dei dolcetti ottimi per la prima colazione, molto leggeri, sani e gustosi. Utilizzando lo stesso impasto, ma variando le dosi, si può realizzare anche una torta.

Ingredienti per 12 tortine

150 g di carote

2 uova

60 g di zucchero di canna

150 g di farina

25 g di farina di mandorle

45 g di olio di semi di arachide

1/2 bustina di lievito

Per prima cosa sbucciare le carote e con l'aiuto di una grattugia tritarle finemente. Lasciare le carote in uno scolapasta affinché perdano un po' del loro liquido. Nel frattempo, in una ciotola, montare le uova con lo zucchero di canna, fino ad ottenere un impasto spumoso e leggero. In un'altra ciotola setacciare la farina con il lievito.



Strizzare bene le carote e aggiungerle nella farina e un po' alla volta aggiungere le uova montate, mescolando dal basso verso l'alto. Quando il composto è ben amalgamato, aggiungere l'olio di semi.



Versare l'impasto nei pirottini e cuocere in forno ventilato a 175°C per circa 25 minuti.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)