

Le mie tortine alla carota..simil Camille



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>

...chiedo umilmente scusa se qualcuna di voi si ritrova come autrice di questa ricettina...l'ho salvata da qualche sito o blog diverso tempo fa, ma non riesco a risalire alla provenienza.

Comunque, chiunque sia, devo farle i complimenti, in quanto queste delicate e soffici tortine sono state davvero apprezzate, sia da mia figlia che dai miei nipotini, che hanno partecipato alla merenda!!!

Ed anche dalla sottoscritta, ovviamente...

...non ce la faccio proprio a stare a dieta stretta, chiedo venia!

Ingredienti:

dose per circa 25 tortini (dipende poi dalla misura dei pirottini...)

3 uova intere
300 gr zucchero
130 gr. farina di mandorle
450 gr. carote
450 gr farina autolievitante
120 ml olio di semi (io ho usato quello di girasole)
170 ml latte
mezzo cucchiaino di vaniglia bourbon in polvere (comprata al
naturasì)

Volendo si può sostituire lo zucchero con 200-220 gr fruttosio
(io ho provato in entrambe le versioni...)

Preparazione:

Grattugiare le carote dopo averle ben lavate e raschiate, io
le ho messe a piccoli pezzetti nel Bimby ed ho azionato
qualche colpo di turbo. Mettere da parte.

In una ciotola mettere le uova e sbatterle con uno sbattitore
elettrico, insieme ad un pizzico di sale; aggiungere lo
zucchero (o il fruttosio) e montare bene per una decina di
minuti alla massima velocità.

Aggiungere, sempre con lo sbattitore in funzione, le carote
grattugiate, la farina di mandorle, la vaniglia, l'olio e per
ultimo la farina.

Amalgamare bene e aggiungere il latte a filo, sempre con lo
sbattitore in funzione.

Ottenuto un impasto bello omogeneo, versare nei pirottini dei
muffins (io ho usato i miei in silicone), disposti su una
teglia da forno.



Infornare in forno preriscaldato a 170° per 20-25 minuti circa (dipende dal forno) in posizione medio-bassa, con cottura statica (non ventilata).
Ricordatevi che per qualsiasi dubbio, è sempre in vigore la prova stecchino...



<http://pensieriepastici.blogspot.com>

Piacevolmente soffici, dal gusto particolare e colorati, li
consiglio per merende e colazioni...
provate e fatemi sapere!



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>

...vi piace come li ho presentati...?