

Tortine alle carote

Categoria: Ricette per Bambini - Dolci



Informazioni Generali



Preparazione:
20 min



Cottura:
20-25 min



Costo:
Basso



Difficoltà:
Bassa

Le tortine alle carote sono degli squisitissimi dolci, morbidi e leggeri, il cui ingrediente fondamentale è la carota.

Il sapore delicato delle carote che entra in contrasto con il gusto più deciso della scorza d'arancia rende le tortine alle carote un dolce buonissimo e particolare che piacerà sicuramente anche ai vostri bambini.

Le tortine alle carote sono dei dolci che possono essere serviti in tutte le occasioni come per esempio per il buffet di festa oppure sono ottime per la colazione o la merenda dei bambini.



per 12 tortine alle carote

» **Arance**

scorza di 1



» **Lievito chimico in polvere**

8 gr



» **Carote**

250 gr



» **Olio di semi**

130 ml



» **Farina**

di mandorle 70 gr



» **Uova**

1 intero 1 tuorlo



» **Farina**

180 gr



» **Vanillina**

1 bustina



» **Fecola di patate**

50 gr



» **Zucchero**

200 gr



Preparazione



Per preparare i tortini alla carota tipo "camille", iniziate lavando bene le carote e sbucciandole (1), poi tritatele finemente in un mixer (2). In un'ampia ciotola montate le uova con lo zucchero (3).



Quando il composto sarà chiaro e spumoso, aggiungete le carote tritate(4). Setacciate e mescolate insieme la farina, la farina di mandorle, la fecola di patate, il lievito e la vanillina (5) e incorporatele al composto di uova e zucchero. Infine aggiungete la scorza di un'arancia (6).



Unite quindi al composto l'olio di semi (7), mescolando bene; l'impasto dovrà risultare molto morbido (8). Foderate 12 stampi da muffin (diametro di circa 6/7 cm) con dei pirottini di carta (oppure imburrateli e infarinateli) e versate in ogni stampino il composto di carote (9) ottenuto lasciando circa un centimetro dall'alto. Infornate i tortini in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 20/25 minuti, fino a quando inserendo uno stecchetto al centro di uno dei tortini ed estraendolo, questi non risulterà asciutto. Raffreddate le camille, estraetele dagli stampi e servitele eventualmente cosparse di zucchero a velo.