

Tortine di carote



Ingredienti

- 90 g carote mondare
- 70 g Olio Cuore
- 130 g farina
- ½ bustina lievito
- 1 cucchiaio succo di arancia
- per decorare granella di mandorle
- 2 uova
- 100 g zucchero
- 50 g mandorle
- 2 pizzichi sale
- scorzetta grattugiata di arancia

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 25"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 280.38 Kcal**
- **Grassi: 16.63 g**

Preparazione

- Porre nel tritatutto le carote a pezzi, le mandorle, 40 g di zucchero e il succo di arancia e tritare finemente. Conservate a parte.
- Montare le uova con lo zucchero rimasto.



- Aromatizzare con la buccia dell'arancia.



- Senza smettere di sbattere con le fruste versare a filo **Olio Cuore**.



- Completare con il composto di carote e mandorle tritate e mescolare.



- Unire la farina setacciata con il sale e il lievito.
- Versare il composto negli stampini di Ø 8 cm, unti e infarinati e cospargere con la granella di mandorle.
- Infornare a 175° per 20-25 min.
- Sfornare e sformare sulla gratella a raffreddare.
- Guarnire le tortine con scorzette di buccia di arancia e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico