

TORTINI DI CAROTA E ZENZERO

Di Brenda e Alessandro Bigazzi

INGREDIENTI

- 150 g di carote
- 80 g di olio di semi
- 2 uova a temperatura ambiente
 - 120 g di zucchero semolato
- 4 cm di radice di zenzero fresco
- la scorza grattugiata di un limone
 - 120 g di farina 00
- 1/2 di bustina lievito per dolci
 - panna montata
 - menta fresca



PROCEDIMENTO:

Per preparare le mini torte di carote e zenzero con panna iniziate a sbucciare e lavare le carote. Frullatele in un mixer insieme all'olio di semi finché otterrete un composto omogeneo. In una ciotola montate uova e zucchero con l'aiuto di un frullino fino a ottenere un composto spumoso. Unite la scorza grattugiata di limone, lo zenzero grattugiato, le carote frullate con l'olio e mescolate bene con una frusta a mano.

Unite la farina e il lievito setacciati e amalgamate con la frusta per ottenere un composto liscio e privo di grumi.

Una volta pronto l'impasto, versatelo in 6 stampi precedentemente imburrate e infarinate e fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti o comunque fino a quando saranno cotte all'interno. Sfornate le tortine, fatele intiepidire e solo dopo aggiungere panna montata fresca e qualche fogliolina di menta e se si vuole scorzette di limone .

Ecco le mie tortine !!!



ALZA.. BATTI.. SCHIACCIA E MANGIA!!

