



Tortine alla carota

<https://www.lacucinaimperfetta.com/tortine-alla-carota/>



 Preparazione: **20 min**

 Cottura: **20 min**

 Tempo totale: **40 min**

 Difficoltà: **facile**

 VEGETARIANA

Le **tortine alla carota** sono perfette per chi ama una colazione sana ma assolutamente gustosa. Come qualcuno già saprà, in casa nostra sono bandite le merendine confezionate che mi piace sostituire con cose fatte da me altrettanto buone e morbide. Queste tortine alle carote sono piaciute davvero a tutti e, anche se ne farete tante come ho fatto io, resteranno morbide per più giorni.

Ricetta Tortine alla carota

Ingredienti per 16 tortine

- 250 gr. di di farina 00
- 100 gr. di carote grattugiate
- 180 gr. di zucchero

- 80 gr. di mandorle tritate
- 2 uova
- 100 gr. di olio
- 100 gr. di latte
- 1 bustina di lievito

Come fare le Tortine alla carota

Procedimento

Tritate le mandorle ...





e grattugiate le carote.



Unite in una ciotola le carote grattugiate, le mandorle tritate e lo zucchero.



Mescolate ed unite l'olio e il latte.



Mescolate ancora ed aggiungete le uova.



Da ultimo unite la farina setacciata e il lievito.



Amalgamate bene tutti gli ingredienti e



e disponete il composto ottenuto in degli stampini da muffin.



Infornate a 160° per 20/25 minuti circa e....



una volta freddate, Buona colazione!

[Giuliana Manca](#)

Copyright © 2019 - Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758