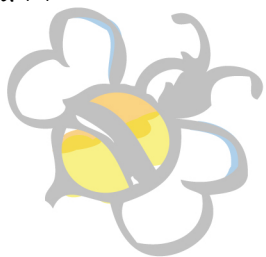




Camille - [Visualizza sul sito di manu99](#)



eCucinando.it



dolce - dolci per colazione - carote

Ingredienti

200 gr di carote grattugiate
300 gr di farina 00
200 gr di zucchero
2 uova
100 gr di olio di semi
100 gr latte
1 bustina di lievito
50 gr di mandorle grattugiate
1 pizzico di sale.

Variante al cioccolato:

200 gr di carote grattugiate
250 gr di farina 00
50 gr di cacao amaro
2 uova
60gr di burro
100 gr di latte
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale
gocce di cioccolato a piacere, oppure pezzetti di cioccolato fondente

Frullare lo zucchero con le mandorle, poi aggiungere le carote grattugiate ed amalgamare bene, poi aggiungere le uova, il latte, il pizzico di sale, il burro sciolto, la farina ed amalgamare bene. Aggiungere il lievito (io lo sciolgo in un pò di latte, circa 2 cucchiaini), fatto questo procedete a riempire i pirottini di carta e poi al centro di ogni pirottino infilate qualche pezzetto di cioccolato fondente o le gocce di cioccolato.

Fate una leggera pressione per far entrare bene il cioccolato nel cuore dell'impasto e poi infornate a 160° circa per 15 minuti.

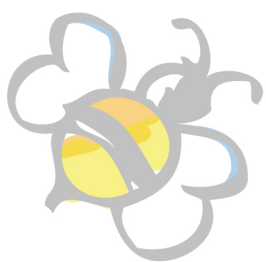
Sfornate e lasciate raffreddare poi se piace spolverare con cacao amaro e zucchero a velo.

La ricetta delle camille è una ricetta tratta da un libro bimby, io ho solo creato la variante al cioccolato secondo i miei gusti!!





eCucinando.it



eCucinando.it