

Tortine alle carote



PORZIONI
12



PREPARAZIONE
20 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE



COTTURA
25 MINUTI

Lasciatevi tentare da queste tortine a base di carote con mandorle e profumo di vaniglia. Se poi le gustate ancora tiepide sapranno sprigionare tutta la loro bontà...anche senza zucchero aggiunto.

**CALORIE RISPARMIATE CON DIETE.TIC AL POSTO DELLO ZUCCHERO =
TOTALE 800 KCAL / 66 KCAL PER PORZIONE**

INGREDIENTI

250 g di carote
60 gocce di Diete.Tic o 30 maxi gocce (confezione spray)
170 g di farina 00
3 uova
50 g di fecola di patate
80 g di farina di mandorle
80 g di succo di limone
80 g di burro fuso
la scorza di 1/2 limone
1/2 bacca di vaniglia
1 bustina di lievito per dolci (16 g)

STEPS



1.

Tritate finemente le carote sbucciate nel mixer avendo cura che non restino pezzettini più grossi. Unite le uova.



2.

Poi le gocce di Diete.Tic, il succo di limone filtrato e la sua scorza grattugiata, il burro fuso a temperatura ambiente e i semi di vaniglia; frullate fino a ottenere una crema omogenea.



3.

Aggiungete adesso le polveri setacciate insieme alla farina di mandorle. Azionate di nuovo l'apparecchio fino a ottenere un composto omogeneo.



4.

Trasferite il composto all'interno di 12 stampini da muffin imburattati e infarinati, riempiendoli per 3/4. Cuocete nel forno già caldo a 170°C per 20-25 minuti. Sfnate, lasciate raffreddare e cospargete con zucchero a velo prima di servire.