



MINI-TORTA ALLE CAROTE CON NUTELLA®

Cake / Mini cake | VEGETARIANO | PRANZO | CENA | EVENTI SPECIALI

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 🍷🍷🍷

Per 10 persone

INGREDIENTI

- 4 tuorli d'uovo
- 38 g di zucchero semolato
- 12 g di miele
- 0,5 g di sale da cucina
- 1 g di scorza di limone grattugiata
- 1 g di scorza di arancia grattugiata
- 25 g di farina di nocciole
- 75 g di farina di mandorle
- 75 g di carote grattugiate (essiccate)

- 4 albumi
- 50 g di zucchero semolato
- 75 g di farina di grano tenero comune
- 2,5 g di lievito in polvere
- 1 stecca di vaniglia
- 150 g di Nutella

PREPARAZIONE

Sbattete i tuorli con i 38 g di zucchero semolato, oltre al miele e agli aromi.

Sbattete l'albume con i 50 g di zucchero semolato. Cercate di mantenere il composto liscio e non sbattetelo eccessivamente per evitare che si separi.

Setacciate la farina di grano tenero con la farina di mandorle e la farina di nocciole, aggiungendo il lievito in polvere e il sale.

Combinare le tre miscele, aggiungendo alla prima in modo alternato parti della seconda (farine) e della terza (albume).

Aggiungete con cura le carote, mescolando delicatamente per mantenere compatta la miscela.

Versate la miscela in stampi di silicone (9,5x3,5 cm, 2,5 cm di altezza) - circa 50 g per stampo.

Infornate a 175 °C per circa 15 minuti. Lasciate raffreddare, quindi aggiungete 15 g di Nutella a ogni tortina.