

→ soffici tortini ←

# carote e mandorle

(INGREDIENTI PER 12 TORTINI)



## procedimento

### IMPASTO

1. Trita le carote nel mixer e mettile in una ciotola. Metti le mandorle nel mixer e tritale fino a ottenere una farina, poi aggiungile alle carote. Separa i tuorli dagli albumi, aggiungi lo zucchero di canna grezzo ai tuorli e monta con le fruste il composto.
2. Unisci il succo di mezzo limone, la farina di mandorle con le carote, la farina di farro, una bustina di lievito per dolci, un pizzico di sale e mescola bene. Monta gli albumi a neve e uniscili delicatamente al composto.

3. Ungi i pirottini con un filo di olio extra vergine d'oliva e infarinali, riempi con il composto sino a un centimetro dal bordo. Infornali a 180° C per circa 20 minuti. Dopo averli sfornati lasciali raffreddare.

### FARCIA

4. Setaccia la ricotta in una ciotola con l'aiuto di un colino, poi aggiungi lo yogurt greco magro e la scorza grattugiata di un limone. Mescola bene il composto, trasferiscilo in una sac à poche e decora i tuoi tortini!