

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Camomille

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

300 g di carote pelate
150 g di mandorle
150 gr di zucchero semolato
1 bustina di lievito per dolci
4 uova
2 cucchiai di fiori di camomilla interi
scorza di 1 arancia grattugiata
60 g di farina 00.

PREPARAZIONE

1 Mettete le mandorle in acqua bollente per 2 minuti circa.



2 Pelate le mandorle, mettetele nel mixer e frullare con lo zucchero.

Versate il composto in una ciotola.

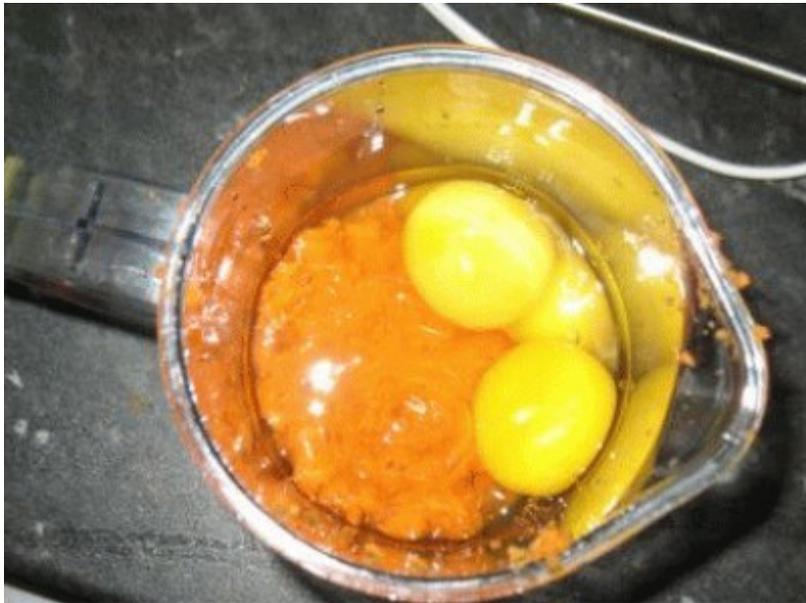
Tagliare a rondelle le carote.



3 Mettetele nel mixer e frullare.



4 Nel mixer unite le uova e continuate a mescolare.



- 5 Versate il composto sulle mandorle nella ciotola e mescolare con un cucchiaino di legno aggiungendo la scorza d'arancia e i fiori di camomilla sbriciolati con le mani.



- 6 Setacciare la farina con il lievito e incorporarla al composto, che risulterà semiliquido e granuloso.



7 Imburrate 6 stampini da muffin.

Versate il composto e riempite per 2/3 lo stampino.



8 Infornate a 170°C per 30 minuti circa.

