

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Le camille facili facili

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 250 g di carote
- 125 g di nocciole in polvere (oppure mandorle)
- 150 g di burro
- 2 uova
- 100 g di zucchero di canna
- 50 g di farina
- mezzo cucchiaino di cannella (oppure scorza di arancio)
- 1 bustina di lievito per dolci.

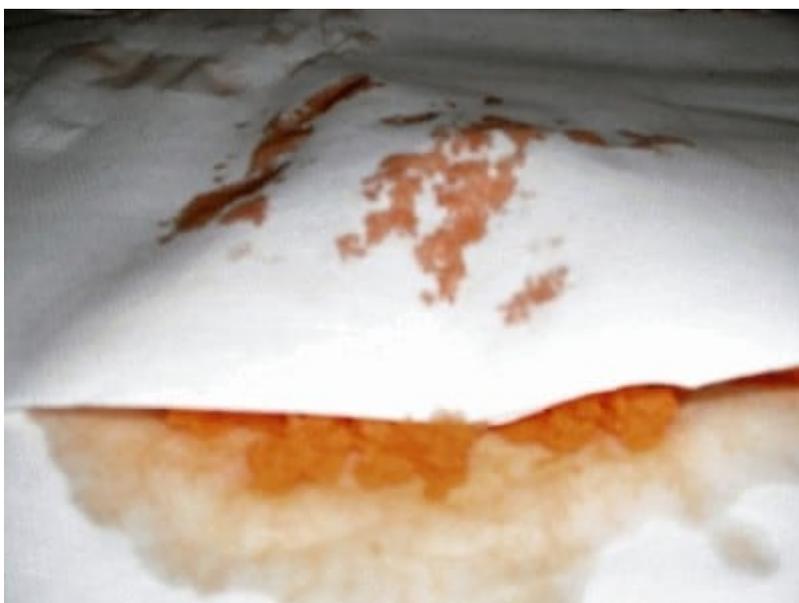
Le **camille facili facili** sono il dolcetto perfetto per chi vuole realizzare una tortina nutriente e golosa adatta ai momenti di pausa durante la giornata. Realizzare questa ricetta non è assolutamente difficile, e anzi seguendo il passo passo che ci è stato lasciato sul forum avrete dei risultati davvero eccellenti. I dolci con le carote e le mandorle solo fantastici e se vi piacciono in modo particolare quest'ultime vi invitiamo a realizzare anche la ricetta della [caprese](#): gustosa e delicata!

PREPARAZIONE

- 1 Disponete tutti gli ingredienti per tempo su un piano di lavoro quando volete realizzare la ricetta delle camille facili facili, per non perdere poi tempo successivamente.



- 2 Grattugiare le carote sbucciate e tamponatele molto bene per togliere l'acqua di vegetazione.



- 3 Fate tostare in una padella le nocciole (o le mandorle) in polvere qualche minuto così il sapore non sovrasta quello delle carote.



4 Fate fondere a bagnomaria il burro.



5 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.

Unite le mandorle, le carote, scorza grattugiata dell'arancio, farina e lievito setacciati ed il burro fuso e ben sbattuto.



6 Versate il composto nei pirottini.



7 Oppure in una tortiera da 28 imburrata ed infarinata.



8 Infornate a 240°C per 25 minuti.





CONSIGLIO

Posso farle anche al cacao?

Non le abbiamo provate ma tentare non nuoce!

Posso mettere solo mandorle?

Certamente, saranno ottime!