

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Le camille

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **camille** sono dei **dolcetti buonissimi**, soffici soffici, che riportano la mente sicuramente alle merende dell'infanzia. Fatti con carote e mandorle di certo vi piaceranno per il loro sapore e per il loro caldo colore e sono inoltre il dolcetto perfetto sia per la merenda che per la colazione di grandi e piccini. Provate questa ricetta che ci è stata lasciata sul forum e vedrete che buona! Se siete poi alla ricerca di altri dolcetti facili e veloci da portare in ufficio o a scuola vi consigliamo di provare anche la ricetta dei [muffin con gocce di cioccolato](#): **buonissimi!**

INGREDIENTI

300 g di farina autolievitante (oppure 300 g di farina 00 ed 1 bustina di lievito per dolci)

170 g di zucchero

100 ml di olio (oppure 100 g burro sciolto)

100 ml di latte

200 g di carote grattugiate

2 uova

50 g di mandorle macinate

1 pizzico di sale

scorza d'arancia e limone grattugiata.

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare le camille, bisogna montare con le fruste elettriche le uova con lo zucchero, aggiungete la farina, l'olio, il latte, le carote grattugiate, le mandorle e gli aromi e mescolare bene.

Suddividete il composto nei pirottini e infornare a 180°C per 20 minuti (fare la prova stecchino).



CONSIGLIO

Quanto tempo si conservano le camille?

Puoi conservarle per un paio di giorni in un contenitore con coperchio.

Molto buone ma potrei aggiungere delle gocce di cioccolato?

Sì ci stanno bene!

Con le carote che altro dolce potrei fare?

Puoi fare i muffins alle carote, provali, sono sofficissimi!