

Le Camille

Le Camille sono quelle tortine alle carote che hanno segnato l'infanzia della maggior parte di noi.

Provai svariate ricette pur di ottenere quel gusto e quella consistenza tipica delle classiche Camille della Mulino Bianco, e che ben conosciamo. La ricetta che vi propongo è la migliore che abbia mai provato, e devo ammettere che alla fine il risultato è un qualcosa di strepitoso e ha nulla a che invidiare a quelle che si trovano in commercio.

E' proprio così! Alla fine le cose più buone e genuine sono proprio quelle fatte in casa, con le vostre mani ed il vostro amore.

Ingredienti:

- 100 grammi di mandorle polverizzate
- 100 grammi di latte intero o parzialmente scremato
- 100 grammi di olio di mais
- 300 grammi di carote spellate
- 300 grammi di farina 00
- 250 grammi di zucchero semolato
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 fialetta di aroma al Rhum
- 1 bustina di vanillina
- 2 uova intere
- zucchero a velo vanigliato q.b.

Procedimento:

Prendete le carote, pulitele e raschiatele con cura. Inseritele in un robot o tritatutto per tritarle finemente. Aggiungete le uova e lo zucchero e continuate a tritare/mixare a velocità medio-bassa. Incorporate ora l'olio, il latte, la farina con il lievito, le mandorle polverizzate, il Rhum e la

vanillina. Continuate a mixare il tutto ma sta volta a velocità bassa.

Versate il composto in stampini tipo per i muffins o dei pirottini di carta per 2/3 del loro volume. Metteteli nel forno preriscaldato a 180° C per circa 25 minuti.

Controllate la cottura. Quando sono diventate dorate spegnete il forno ma lasciatele ancora dentro per qualche istante. Dopodiché toglietele dal forno e fatele raffreddare.

Una volta raffreddate spolverizzatele con lo zucchero a velo vanigliato.



Charles