

Mini plumcake alle carote

circa 12 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di Miscela 9 torte
3 uova
80 g burro a temperatura ambiente
80 ml latte
90 g carote strizzate
1 confezione di Granella di nocciola
PANEANGELI
Zucchero al Velo PANEANGELI

- 1 Versa nella terrina la miscela, il burro, le uova e il latte.
- 2 Lavora con lo sbattitore alla massima velocità per circa 3 minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
- 3 Con l'aiuto di una spatola incorpora le carote strizzate.
- 4 Distribuisci l'impasto in 12 pirottini per plumcake (10x5 cm circa).
- 5 Cospargi la superficie dell'impasto con la granella di nocciole e lo zucchero al velo.
- 6 Cuoci per 20 minuti circa nel ripiano medio (alto per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico:180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).
- 7 Conserva in frigorifero i dolcetti raffreddati e consumali entro 48 ore.