



## Camille o tortine alle carote

### Ingredienti

tuorlo 60 g

uova intere 140 g

zucchero 160 g

farina di mandorle 90 g

farina 00 125 g

burro fuso 160g

lievito in polvere 5 g

carote grattugiate 250 g

Montare le uova con lo zucchero. Setacciare le farine e il lievito. Scaldare il burro alla temperatura di 42°.

Unire alle uova montate le farine setacciate mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Aggiungere il burro fuso e le carote grattugiate.

Con una sac à poche riempire stampini a mezza sfera.

Cuore in forno ventilato a 155 ° per circa 25 minuti

Montare ben ferme le uova e i tuorli con lo zucchero. Unire le farine e il lievito setacciati piano , senza far smontare la massa di zucchero e uova. Aggiungere il burro fuso e freddo . Imburrare e infarinare dei piccoli stampini emisferici, riempirli a metà.



Cuore in forno a 170/180 gradi per 25 minuti.