



Tortini ai 12 cucchiaini

Ingredienti

3 uova a temperatura ambiente

12 cucchiaini di zucchero

12 cucchiaini di olio di riso (o di semi)

12 cucchiaini di latte a temperatura ambiente

12 cucchiaini di farina 00

1 limone (succo + buccia grattugiata)

1 bustina di lievito per dolci

4-5 cucchiaini di nutella (scaldata affinché diventi un po' più liquida), o crema di pistacchio, o marmellata

Per fare questi tortini sono sufficienti un cucchiaino (che sarà la nostra unità di misura) e le fruste elettriche.

La cosa fondamentale per la loro riuscita è che le uova e tutti gli ingredienti liquidi siano a temperatura ambiente!

Preparate tutti gli ingredienti in modo tale da averli già pronti a portata di mano.



Preriscaldare il forno a 180°.

In una ciotola montare bene bene, con le fruste elettriche alla massima velocità, le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



Senza fermare le fruste, ma ad una velocità più bassa, aggiungere uno alla volta tutti gli ingredienti liquidi: l'olio, il succo del limone e il latte, alternandoli tra loro e amalgamando bene il tutto. Allo stesso modo incorporare la farina e la buccia di limone grattugiata e, infine, il lievito.

Ungere e infarinare gli stampini e versare l'impasto riempiendoli circa a metà.

Infornare per 40' a 180° forno statico.

Sformare e su ogni tortino spargere la nutella con l'aiuto di un cucchiaino.



In alternativa si può mettere un cucchiaino di nutella direttamente nell'impasto una volta versato nello stampo e cospargerli poi (quando saranno stati sformati e raffreddati) con lo zucchero a velo. Oppure utilizzare gocce di cioccolato. Ma sono ottimi anche "semplici"!



Variante: con lo stesso impasto si possono confezionare anche:

dei muffins farciti con il ripieno desiderato utilizzando una siringa da punture da 5ml, ovviamente senza ago; dopo aver praticato un foro con uno stecco da spiedo sul fondo della tortina oppure lateralmente, si "inietta" il ripieno (nella foto che segue oltre alla Nutella è stata usata della crema di pistacchio);



dei mignon da riempire con cioccolato al latte o con altro a piacere.

