

Tortine carote e cacao

200 gr. di carote tritate o grattugiate

100 ml. di olio evo

200 gr. di farina 00

1 cucchiaio di cacao in polvere

250 gr. di zucchero

2 uova

1 bustina di lievito (che io ho sostituito come al solito con mezzo cucchiaino da caffè di bicarbonato e mezzo di cremor tartaro)

Si uniscono tutti gli ingredienti e si mette in forno a 180 gradi per circa 30-40 minuti, dipende dal formato, basta fare la prova stecchino.

