

# CUPCAKES SALATI CAROTE E GORGONZOLA



## CUPCAKES SALATI CAROTE E GORGONZOLA

RICETTA DI SARA SGUERRI IN COLLABORAZIONE CON DEMETRA VERDURE COTTE

### INGREDIENTI

Prodotto	Quantità
Latte	120 ml più sei cucchiaini per la crema
Uova	1
Olio extravergine di oliva	50 gr. più quello per gli stampi
Carote Demetra Verdure Cotte	250 gr.
Farina di mandorle	90gr.
Farina tipo 00	150 gr. più quella per gli stampi
Lievito	30 gr. (1 bustina)
Parmigiano grattugiato	30 gr.
Cucchiaino di sale	1/2
Gorgonzola dolce	220 gr.
Caprino fresco	110 gr.
Grannella di Mandorle	Quanto basta per la decorazione

### PREPARAZIONE

In una ciotola capiente sbattete i 120 ml di latte assieme all'uovo e all'olio. Schiacciate grossolanamente con una forchetta le carote cotte a vapore ed amalgamatele al composto. A parte, setacciate le due farine con il lievito, il parmigiano ed il sale. Unite gli ingredienti secchi nella ciotola degli ingredienti umidi, quindi aggiungetevi 100 gr. di gorgonzola a pezzetti e mescolate velocemente. Trasferite il composto negli stampini da muffins precedentemente oliati e infarinati cercando di creare una zona più bassa al centro e cuocete nel forno già caldo a 180° C per 30 minuti.

Mentre i cupcakes cuociono, preparate la copertura: in una ciotola lavorate a crema i restanti 120 gr. di gorgonzola con il caprino ed i 6 cucchiaini di latte, trasferite il composto in una sac à poche senza punta e ponetela in frigo.

Una volta sfornati i vostri cupcakes, sformateli e lasciateli raffreddare su di una griglia, quindi ricoprite la superficie con la copertura preparata e servite, decorando con la grannella di mandorle.

