

**Mini crostatine carote e
cocco. E un choco game
alternativo!**



Carote e

cocco a qualcuno sembrerà probabilmente un abbinamento strampalato. Specie se si parla di crostata.

Ma in fondo chi ha detto che una torta di carote debba chiamarsi sempre e solo "Camilla"?

Devi sapere che mi sono innamorata della torta di carote, fin dalla prima comparsa sul mercato delle famose merendine del Mulino, ormai un "secolo" fa.

Penso non dimenticherò mai la sera in cui le feci assaggiare "a tradimento" al mio papà, scontatamente scettico davanti a qualunque cosa non rientri nella sua logica tradizionalista.

Tutto l'opposto di me, che sono sempre tentata a mettere nel carrello qualunque prodotto nuovo (o quasi) mi capitò sotto gli occhi.

Fu così che quella sera di tanti anni fa, complice anche la mia mamma, finita la cena gli dissi: "chiudi gli occhi e apri la bocca. Ti faccio assaggiare una cosa!"

Sei curiosa di sapere quale fu la sua reazione?

"Che buono, cos'è? L'hai fatto tu? Dammene un altro pezzetto!"

Fu allora che io e mia mamma ci guardammo negli occhi e, con il sorriso sotto i baffi, quasi in coro pronunciammo la fatidica parola: **CAMILLE!**

"Sono le Camille, le tanto assurde (secondo te) tortine alle carote che hai appena denigrato 10 minuti fa, quando hai visto la pubblicità in TV!"

Da allora, porto la torta di carote un po' nel cuore, non solo perché la trovo deliziosa, ma anche perché in fondo racchiude un dolce ricordo d'infanzia.

E si sa che i ricordi sono un ottimo contorno a qualunque pietanza.

Abbandoniamo adesso il passato, chè ti avrò già annoiato abbastanza, e torniamo invece all'abbinamento carote e cocco di oggi.

Come ti dicevo all'inizio, probabilmente ti sarà sembrata una combinazione un tantino strano.

Magari l'idea di una prova non ti avrebbe sfiorata neanche lontanamente.

A me invece, leggere "**crostata carote e cocco**" su Profumi dal forno di O. Busi è bastato a far accendere la lampadina e segnalare la pagina con una linguetta di post-it fosforescente che sporgeva dal libro almeno 3 dita!!!

Come a dire: guai se te la dimentichi!

Che poi tra il leggere e il realizzare siano passati mesi...beh, questa è un'altra storia.

Piuttosto la norma direi!

Sono però convinta che a tutto c'è una spiegazione, la ragione della lunga attesa eccola qua: inconsciamente aspettavo quel quid in più che mi desse modo di rendere ancora più intrigante una crostata dal ripieno già particolare.

Quel quid per aggiungere la cosiddetta "ciliegina sulla torta" che è arrivato con lo stampo Choco Game Silikomart.

O meglio...tartufino!

Dopo la pastiera anarchica, addobbata con ovetti di biancomangiare, ci ho preso gusto a usare stampi per cioccolatini in maniera alternativa.

Golosi tartufini di cioccolato fondente profumati al limone vestono a festa queste mini crostatine con un cuore morbido carote e cocco racchiuso da una croccante frolla agli amaretti.

A te la scelta se assaporare tutto il gusto del cioccolato insieme al morbido ripieno di carote e cocco, cedere subito alla golosità o tenere in serbo il tartufino fondente fino alla fine.

Un po' come la parte centrale della pizza.

A proposito: sei una fan della chiusura con il cornicione o piuttosto, come me, concentri la farcitura nella parte centrale per l'ultimo boccone?

Ok ok, sto andando fuori strada. Torno alle mini crostatine carote e cocco protagoniste di oggi e ti lascio subito la ricetta.

Tu sei pronta a prendere appunti?

E se sei in cerca di altre idee per delle insolite crostate non mancare di dare un'occhiata qui, qui, qui e anche qui. Avrai di che sbizzarrirti ☐



© Federica Di Marcello photography

Piattini Maruska Fiengo Ceramics&Table

[Print Recipe](#)

Mini crostatine alle carote e cocco con tartufini fondenti al limone

Ingredienti per 15 tartellette da 5 cm di diametro

Tempo di preparazione		2 ore
Tempo di cottura	30 minuti	
Tempo Passivo	12 ore	
Porzioni	15 persone	

Ingredienti

per la frolla agli amaretti

- 150 g farina
- 6 g cacao amaro in polvere
- 105 g burro freddo
- 45 g zucchero a velo
- 25 g amaretti ridotti in polvere
- 22 g albumi
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino sale scarso

per il ripieno alle carote, cocco e mandorle (da una ricetta di O. Busi)

- 100 g carote grattugiate e ben strizzate
- 50 g zucchero di canna chiaro
- 50 g mandorle farina
- 50 g cocco rape
- 40 g uova intere
- 40 g panna fresca 35% grassi
- $\frac{1}{8}$ cucchiaino sale

per i tartufini fondenti al limone

- 120 g cioccolato fondente 50% cacao
- 60 g panna fresca 35% grassi
- 1 limone bio
- q.b. cacao amaro in polvere

Tempo di preparazione	2 ore
Tempo di cottura	30 minuti
Tempo Passivo	12 ore
Porzioni	15 persone

Ingredienti

per la frolla agli amaretti

- 150 g farina
- 6 g cacao amaro in polvere
- 105 g burro freddo
- 45 g zucchero a velo
- 25 g amaretti ridotti in polvere
- 22 g albumi
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino sale scarso

per il ripieno alle carote, cocco e mandorle (da una ricetta di O.

Busi)

- 100 g carote grattugiate e ben strizzate
- 50 g zucchero di canna chiaro
- 50 g mandorle farina
- 50 g cocco rape
- 40 g uova intere
- 40 g panna fresca 35% grassi
- $\frac{1}{8}$ cucchiaino sale

per i tartufini fondenti al limone

- 120 g cioccolato fondente 50% cacao
- 60 g panna fresca 35% grassi
- 1 limone bio
- q.b. cacao amaro in polvere

Istruzioni

Prepara la frolla

1. Nella ciotola della planetaria, setaccia la metà della farina con lo zucchero a velo e il sale.
2. Aggiungi il burro a dadini, gli albumi leggermente sbattuti e, con la foglia, lavora a bassa velocità fino a ottenere un impasto quasi omogeneo.
3. Incorpora quindi il resto della farina, setacciata con il cacao, gli amaretti polverizzati e continua a lavorare a bassa velocità lo stretto necessario a ottenere un impasto omogeneo.
4. Forma con la pasta un panetto appiattito, avvolgilo nella pellicola alimentare e lascialo riposare in frigo per almeno 12 ore prima dell'utilizzo.

Prepara i tartufini fondenti al limone

1. Porta a bollore la panna con la scorza di limone (se è grande, basta metà) e lascia cuocere per 2 minuti. Spegni il fuoco e fai infondere per 10-15 minuti.
2. Elimina la scorza, filtra la panna e riportala la panna al peso iniziale; scalda di nuovo quasi a bollore e versa la panna calda sul cioccolato, tritato finemente e raccolto in una ciotola.
3. Lascia riposare per 1 minuto poi mescola con una spatola dal centro verso l'esterno fino a ottenere una crema liscia e lucida.
4. Emulsiona con un frullatore a immersione senza incorporare aria poi, trasferisci in un sac à poche e distribuisce la ganache nelle cavità dello stampo [Choco Game Silikomart](#).
5. Sbatti leggermente lo stampo sul tavolo per eliminare eventuali bolle d'aria, lascia cristallizzare per un'ora in frigo quindi riponi in freezer per una notte.

Prepara il ripieno alle carote, cocco e mandorle

1. In una ciotola lavora insieme l'uovo con lo zucchero di canna fino a renderlo spumoso.
2. Aggiungi le carote grattugiate finemente e molto ben strizzate, la farina di mandorle, il cocco rapè, un pizzico di sale e mescola con una spatola.
3. Ammorbidisci con la panna e mescola bene per ottenere una crema omogenea.

Cuoci le crostatine

1. Scalda il forno a 180°C in modalità statica.
2. Stendi la frolla allo spessore di 5 mm, ricava dei dischi di pasta con un taglia-biscotti tondo da 7 cm di diametro e usali per

rivestire dei pirottini di carta forno, formando i gusci delle crostatine.

3. Buca il fondo con i rebbi di una forchetta poi riempi i gusci di frolla con la crema di carote e cocco e inforna per 20 minuti, metti quindi lo sportello a fessura e lascia cuocere per altri 5 minuti circa o fino a che la superficie sarà leggermente dorata.
4. Lascia raffreddare completamente le crostatine su una griglia.

Completa il dolce finale

1. Smodella i tartufini congelati dallo stampo [Choco Game Silikomart](#), spolverali con del cacao amaro su tutti i lati e sistemane uno al centro di ogni crostatina.
2. Lascia riposare per almeno un'ora a temperatura ambiente prima di servire.

Recipe Notes

Puoi conservare le crostatine in frigo per 1-2 giorni, chiuse in un contenitore ermetico.

In mancanza di pirottini appositi per crostatine in carta forno, puoi anche usare uno stampo da muffin standard, imburrito e infarinato. Per facilitarti l'estrazione, poni sulla base delle cavità due lunghe striscioline di carta forno incrociate prima di rivestirle con la frolla.



© Federica Di Marcello photography

Sarà forse un caso o magari una scelta inconscia ma anche quest'anno, come lo scorso, festeggio il compleanno con una crostata.

Che sia desiderio di casa?!?!?

Allora, **AUGURI** a me e un grosso abbraccio a tutti voi.

Alla prossima...

Post in collaborazione con Silikomart.