

Per cominciare prepariamo le piadine integrali

Ingredienti (per 7/8 piadine)
250 g di farina integrale
25 g di olio d'oliva
60 g di latte d'avena
2 cucchiaini di sale
Acqua q.b.

Preparazione
In una ciotola impastiamo insieme, farina, olio, latte e sale. Aggiungiamo poi poco per volta dell'acqua, sempre impastando, finché otterremo un impasto non appiccicoso.
Copriamo con della pellicola trasparente e lasciamo riposare in frigo per almeno 1 ora.
Dividiamo l'impasto poi in 8 palline e con un mattarello spianiamole e ritagliamo con un coppapasta di 9 cm di diametro 8 dischi regolari.
Poniamo poi ogni dischetto di piadina (ancora cruda e morbida) a foderare uno stampino per

muffin ed inforniamo a temperatura media per circa 15 minuti e finché le piadine non cominceranno a dorarsi leggermente.

Sforniamo e lasciamo intiepidire a temperatura ambiente prima di togliere dagli stampi.

Per quanto riguarda la mousse di carote potete cliccare qui per leggere la ricetta.

Una volta che avrete tolto i cestini dagli stampi potrete farcirli con questa deliziosa mousse e servire.

Io ho provato ad aggiungere anche della cipolla caramellata sopra la mousse ed il risultato è stato interessante, anche per i miei ospiti!