

LE CAROTT CAKE



DÉCOUVREZ COMMENT FAIRE UN VÉRITABLE CAROTT CAKE AUX ÉPICES AVEC SON GLAÇAGE AU FROMAGE FRAIS

Le Carott cake est une recette typique anglosaxonne crémeuse et moelleuse qui est très souvent appréciée par les petits comme par les grands. Malgré son nom, il faut savoir qu'on ne sent absolument pas la carotte. Cet ingrédient a juste été choisi pour son pouvoir sucrant et rend ce gâteau vraiment délicieux.

LE CAROTT CAKE : LES INGRÉDIENTS

Pour le gâteau 150 g de carotte 2 oeufs de taille moyenne 1 orange 120g de farine 80 g de cassonade 60 g de noix caramélisées ou de noix de pécan 1 cc de cannelle en poudre 1/2 yaourt nature 1/2 cc d'huile de noix 1/2 cc de bicarbonate de soude 50 g de beurre 100 g de sucre glace 150 g de fromage frais Philadelphia

LE CAROTT CAKE : LES ÉTAPES

Commencez par préchauffer le four à 180°C Épeluchez et rapez les carottes Dans un saladier, commencez par mélanger les ingrédients secs (farine, sucre, bicarbonate). Faites un puit afin d'y mettre les oeufs et les yaourt en mélangeant à chaque ajout. Ajoutez les carottes et mélangez Ajoutez les noix et mélangez à nouveau. Il ne vous reste plus qu'à ajouter le zeste de l'orange, les épices ainsi que l'huile de noix. Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et laissez-le cuire 45 minutes. (Vérifiez bien la cuisson avant de la sortir définitivement) Pour le glaçage, mélangez ensemble le beurre et le sucre glace. Ajoutez petit à petit le fromage frais. Une fois le gâteau entièrement froid, coupez-le en deux au centre. Il ne vous restera plus qu'à napper le gâteau au centre et autour.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr