

CARROT CAKE



INGREDIENTS :

240gr de carottes râpées / 3 œufs / 130 gr de cassonade /

200gr de farine (ou Maizena pour la version sans gluten)

1 cc de levure chimique / 100 gr de beurre mou / 1 cc de cannelle (facultatif)

100 gr de noix ou de pépites de chocolat

GLACAGE :

50 gr de beurre / 100gr de sucre glace / 150 gr de fromage frais type Philadelphia

On y va ...

1. Préchauffer le four à 180° c
2. Laver, éplucher et râper les carottes afin d'obtenir 200gr de carottes rapées.
3. Fouettez les œufs avec le sucre, ajouter la farine mélangé avec la levure, et une pincée de sel. Incorporez le beurre fondu, les carottes râpées, la cannelle (facultative), et les pépites de chocolat ou les noix (je mets aussi des fois des fruits type clémentine, pomme ou poire). **Mettre une pincée d'amour. (c'est un ingrédient indispensable)**
4. Verser le tout dans un moule à cake beurré ou en silicone (non beurré) et mettre au four 40-45 min. Contrôler la cuisson en piquant le gâteau avec la pointe d'un couteau. (la pointe doit être sèche) Le sortir du four et le laisser refroidir
5. Pour le glaçage, fouetter le beurre et ajouter le sucre glace puis petit à petit incorporez le fromage frais. Une fois que vous obtenez une crème onctueuse, nappez le gâteau

BON APPETIT ! C'EST TROP BON MON CHONCHON