

Carrot Cake

2 h 45 + refroidissement · 8 personnes

Dont 2 h de repos ; prévoir le refroidissement avant le glaçage.



INGRÉDIENTS

180g d'huile végétale
200g de sucre
250g de farine fluide
2 cc d'extrait de vanille liquide
1 cc rase de Muscade
1 sachet de levure chimique
2 cc de cannelle
4 grosses carottes
4 œufs
120g de noix concassé
Glaçage :
50g de beurre mou
100g de fromage frais crémeux
200g de sucre glace
½ citron

ON PASSE EN CUISINE

1. Mélangez au fouet les 4 œufs et le sucre.
2. Incorporez l'extrait de vanille, la muscade, la cannelle et l'huile, toujours à l'aide du fouet.
3. Ajoutez la farine et la levure. Mélangez avec le fouet jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
4. Épluchez les carottes
5. Râpez les carottes et ajoutez-les avec les noix concassées. Mélangez doucement avec une maryse jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
6. Huilez et farinez légèrement le moule et versez la préparation.
7. Enfournez 30 minutes à 180 °C. Piquez pour vérifier que le gâteau soit cuit.
8. Travaillez le beurre mou avec le sucre glace et le jus de citron.
9. Ajoutez le fromage frais. Fouettez le tout.
10. Laissez le gâteau refroidir complètement avant d'étaler le glaçage. Placez-le au réfrigérateur pendant au moins 2 h avant de déguster.