

Mes Recettes

N°8

CARROT CAKE

INGRÉDIENTS : Pour 1 moule de 17cm de diamètre, Pour le cake : 4 oeufs, 60g de cassonade, 40g de sucre blanc, 10g de sucre vanillé, 50g d'huile de coco, 1 sachet de levure, 1 pincée de sel, 250g de farine, 350g de carottes, 1 CC de cannelle, 1 CC de cardamone moulue.
Pour le glaçage : 100g de philadelphia, 20g de sucre glace.

Pour commencer, battez les oeufs dans un saladier avec les sucres, ajoutez l'huile de coco fondue puis la farine tamisée. Mélangez jusqu'à ce que vous n'ayez plus de grumeaux. Incorporez la levure, le sel et les carottes rapées. Mélangez. Versez le tout dans un moule de 17cm de diamètre et enfournez durant 40 minutes à 180°C. Pendant ce temps, réalisez un glaçage : dans un bol, mélangez le philadelphia à la fourchette avec 20g de sucre glace. Vous pouvez y ajouter de la cannelle (c'est ce que j'ai personnellement fait pour donner un peu plus de saveur à ce glaçage qui reste assez léger). A la sortie du four, laissez le cake refroidir avant de le recouvrir de glaçage à l'aide d'une spatule. Puis réservez au frais avant de le déguster accompagné d'un thé aux épices.

15 minutes • 4 personnes

