

LE CAKE QUI DÉBLOQUE

AVEC DES CARROTES

Ingédients pour 6 personnes

- 200 g de carottes préalablement râpées (finement)
- 150 g de noix
- 3 œufs
- 10 cl d'huile de tournesol
- 2 cuillerées à soupe d'eau chaude
- 1 cuillerée à café de cannelle en poudre
- ½ cuillerée à café de noix de muscade en poudre
- ½ cuillerée à café de sel
- 175 g de farine
- 340 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- un peu de beurre
- 250g de mascarpone
- 30g de sucre glace
- 1 orange

Ustensiles

- Four traditionnel
- 1 moule à cake
- 1 cul de poule ou saladier
- 1 tamis
- 1 éplucheur à légumes
- 1 planche
- 1 couteau éminceur
- 1 râpe manuelle ou électrique
- 1 fouet
- 1 fourchette
- 1 spatule (si possible souple)

Préparation

Préparation : 25min

Cuisson : 45min

Étape 1

Faire chauffer le four à 180°C.

Étape 2

Laver, éplucher les carottes et les râper finement.
Il possible de d'émincer à l'aide d'un couteau les carottes une fois râpées.

Étape 3

Concasser les noix

Étape 4

Mélanger la farine, la levure, le sel, la cannelle et la muscade dans un bol.

Étape 5

Dans un saladier, battre les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une belle mousse, puis ajouter l'eau chaude et l'huile.

Incorporer ensuite progressivement votre mélange farine-épices, les noix concassées et les carottes.

Mélanger le tout avec une spatule

Étape 6

Beurrer le moule à cake et y verser la préparation.
Puis enfourner pendant 50 minutes.

Étape 7 - la glaçage

Pendant la cuisson du cake, préparer le glaçage en fouettant le sucre glace et le mascarpone jusqu'à obtention d'une belle chantilly. Réserver au frais.

Étape 8

Une fois votre carrot cake cuit et refroidi, napper-le avec le glaçage avant de servir.

Ajouter des rondelles d'orange pour la décoration.

**PARTAGE TA QUICHE
DE TA QUICHE SUR :
<http://d-bloc.net>**

**RUBRIQUE
« Ici ta photo »**

