

La recette du carotte cake de Mambomiammiam

Pour 6 personnes vous avez besoin de :

Pour le cake:

- 250g farine
- 10g de cannelle
- 1 sachet de levure chimique
- 10g bicarbonat
- 5 g sel
- 250g sucre en poudre
- 4 oeufs
- 7 moyennes carottes râpées
- 300g d'huile neutre
- 150 g de noix ou mix noix graines de courge

Pour le glaçage :

- Fromage frais (type Philadelphia)
- Mascarpone
- Sucre glace
- Vanille liquide
- Palette de chocolat
- Coulis de chocolat ou caramel



X



La recette du carotte cake de Mambomiammiam

Pour le cake:

- Mélangez tous les ingrédients secs ensemble.
- Ajoutez les œufs à la préparation et mélanger (fouet ou robot).
- Intégrez les carottes et les noix.
- Finissez en ajoutant au fur et à mesure l'huile.
- Mettez la pâte dans des moules unitaires et remplissez légèrement plus que la moitié.
- Enfournez à 180* 15/20 min en fonction du four (le mieux, mix vapeur au four ou mettre un bol d'eau) pour des petits formats 30/35 min si grand moule.

Pour le glaçage:

Mélangez le mascarpone, le sucre glace et la vanille liquide à l'aide d'un fouet énergiquement jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène.

Une fois les gâteaux cuits, laissez refroidir et mettez le glaçage sur le gâteau à l'aide d'une cuillère.

Amusez-vous à décorer avec le chocolat et/ou le caramel.

Et voilà vous avez plus qu'à déguster !

