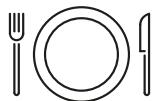


# RECETTE

## CARROT CAKE



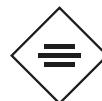
POUR 6 PERSONNES



30 MINUTES



30 MINUTES



NIVEAU FACILE

### LISTE DES INGRÉDIENTS



- (2 gâteaux – cercles de 20 cm)
- 270 ml de lait
- 150 g de cassonade (sucre roux)
- 30 g de sucre blanc
- 180 ml d'huile neutre
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- 300 g de farine
- 6 g de levure chimique
- 6 g de bicarbonate de soude
- 1½ c. à café de cannelle
- 1 pincée de sel
- 300 g de carottes pelées et râpées (environ 5 à 6 carottes moyennes)
- 70 g de noix hachées
- 340 g de fromage frais (type Philadelphia)
- 120 g de sucre glace
- 1 c. à café d'extrait de vanille

### PRÊT, FEU, À VOTRE TABLIER

- 
- Préchauffez le four à 175 °C et beurrez 2 moules de 20 cm de diamètre
  - Dans un grand saladier, versez le lait, l'huile, l'extrait de vanille et les sucres. Fouettez jusqu'à ce que le sucre soit bien dissous

#MARCHEFRAISERGEVAL

#TRESBONAUQUOTIDIEN

# RECETTE

## CARROT CAKE

### PRÊT, FEU, À VOTRE TABLIER

- Dans un autre bol, mélangez tous les ingrédients secs : farine, levure, bicarbonate, cannelle et sel
- Incorporez progressivement les ingrédients secs au mélange liquide en fouettant
- Ajoutez ensuite les carottes râpées, puis les noix hachées, mélangez délicatement
- Répartissez la pâte dans les moules et enfournez pour environ 30 minutes
- Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre : elle doit ressortir sèche
- Laissez refroidir complètement les gâteaux sur une grille avant de passer au glaçage.

### Glaçage au fromage frais

Dans le bol d'un batteur électrique, fouettez le fromage frais, le sucre glace et la vanille jusqu'à obtenir une texture lisse, onctueuse et crémeuse

### Montage

Une fois les gâteaux bien froids (important !), procédez au montage. Si les gâteaux sont encore tièdes, la crème fondra.

Mettre la crème entre les 2 gâteaux et sur le dessus, parsemez de noix concassées.



#MARCHEFRAISORGEVAL

#TRESBONAUQUOTIDIEN