

Le Carrot Cake



Ingrédients pour 6 personnes :

- 250g de carottes râpées
- 150g d'huile de tournesol
- 175g de sucre roux
- 200g de farine
- 3 œufs
- 2 c. à c. de levure chimique
- 160g de raisins secs
- 60g de noisettes concassées
- $\frac{1}{2}$ c. à c. de gingembre
- $\frac{1}{2}$ c. à c. de cannelle
- 1 pincée de sel

Pour le glaçage :

- 250g de cream cheese
- 50g de beurre mou
- 50g de sucre glace

Étapes de préparation :

- 1) Préchauffez le four à 165°C.
- 2) Fouettez les oeufs avec le sucre roux. Ajoutez l'huile et mélangez. Ajoutez la farine et la levure. Mélangez.
- 3) Ajoutez les épices et le sel. Mélangez.
- 4) Ajoutez les carottes râpées, les raisins secs et 3/4 des noisettes. Mélangez.
- 5) Versez dans un moule à cake huilé et enfournez au four pendant 40 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Celle-ci doit ressortir propre.
- 6) Préparez le glaçage : mélangez le beurre mou et le cream cheese. Ajoutez le sucre glace et mélangez.
- 7) Lorsque le gâteau est bien refroidi, étalez le glaçage par dessus ou alternez une couche de gâteau et une couche de glaçage.
- 8) Ajoutez le reste des noisettes concassées sur le glaçage pour décorer.

C'est prêt ! Il ne vous reste plus qu'à vous régaler !