

Carrot Cake

Ingrédients :

- 200 g de sucre roux
- 200 g de beurre mou
- 4 œufs
- 5 cl de jus d'orange
- 150 g de farine
- 2 cc de levure chimique
- 200 g de carottes râpées
- 100 g de raisins secs blonds
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de cerneaux de noix concassés
- 1 cc de cannelle en poudre
- 1/2 cc de gingembre



- Préchauffer le four à 180° et beurrer un moule à gâteau
- Mettre le beurre et le sucre dans un saladier et fouetter les jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
- Incorporer les jaunes d'œufs et le jus d'orange
- Tamiser la farine avec la levure et les incorporer
- Ajoutez les amandes, les noix, la cannelle, le gingembre et les carottes
- Monter les blancs en neige et les incorporer
- verser la pâte dans le moule et faire cuire 45 mn environ
- Laisser le gâteau refroidir avant de servir

Il est possible de réaliser un glaçage :

- Fouetter du mascarpone avec du sucre glace
- Ajouter le jus de citron et étaler sur le gâteau
- Garder au frais avant de servir