



Carrot cake

Des carottes dans un gâteau, c'est rigolo !

Prépare les ingrédients

Pour 6 personnes



Pour le glaçage



Regroupe les ustensiles

- 1 économe
- 1 râpe
- 2 saladiers
- 1 cuillère en bois
- 1 moule à muffins
- 1 couteau
- 1 batteur électrique
- 1 petite cuillère
- 1 petite casserole
- 1 assiette

Avant de commencer

- Fais fondre 150 g de beurre.
- Sois 30 g de beurre du frigo pour le glaçage.
- Préchauffe le four à 150°.

1 Pèle et râpe les carottes. Coupe les noix de pécan en morceaux.



2 Casse les œufs dans l'un des saladiers. Ajoute la cassonade, le beurre fondu, les noix de pécan, les carottes râpées, la poudre d'amandes et les épices. Mélange.



3 Ajoute la farine, la levure et le sel. Mélange.



4 Verse la pâte dans les moules.

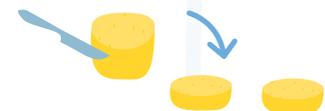


Laisse refroidir avant de démouler.

5 Prépare le glaçage : dans l'autre saladier, fouette le beurre pendant 1 minute. Ajoute le Philadelphia et le sucre glace. Fouette le tout pendant 2 minutes environ.



6 Coupe les gâteaux en deux, dans l'épaisseur : tu obtiens deux disques.



7 Dépose une couche de glaçage sur le disque du dessous. Recouvre du second disque. Étale du glaçage sur le dessus et décore de noix de pécan.

