



CARROT CAKE

POUR 5 PERSONNES



INGRÉDIENTS

250G DE MASCARPONE
4 À 5 ŒUFS SELON LA TAILLE
180G DE CAROTTES
180ML D'HUILE DE COLZA OU DE TOURNESOL
180G DE SUCRE EN POUDRE
150G DE FARINE T55
1 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE
1 ORANGE
50G DE SUCRE GLACE
30G DE CERNEAUX DE NOIX
1 CC DE SEL FIN
1 POINTE DE GINGEMBRE MOULU
ESSENCE DE VANILLE
CANNELLE

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 160°C.
- Laver les carottes, les éplucher puis les râper. Réserver.
- Laver l'orange et prélever le zeste. Réserver.
- Mélanger le sucre, les œufs, la farine, la levure, les épices, les zestes d'orange, la vanille et le sel.
- Ajouter l'huile, les noix et les carottes.
- Graisser un moule avec un peu d'huile.
- Verser la préparation dans le moule et enfourner pour 30 minutes environ.
- Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Si elle ressort sèche, c'est que votre cake est cuit.
- Sortir du four et laisser refroidir.
- Mélanger la mascarpone et le sucre glace.
- Glacer (badigeonner en multipliant les couches) le cake refroidi.

ALLERGÈNES : LAIT – BLÉ/GLUTEN – ŒUF – FRUITS À COQUES

DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Pour 260g - 920 Kcal :
Glucides : 73,7g dont Sucres : 51,5g,
Lipides : 64,4g dont AG Saturés : 17g,
Protéines : 11,2g, Sel : 1,6g, Fibres : 2,5g
Calcium : 1,4mg, Fer : 0,1mg



SUGGESTION DE PRÉSENTATION