

CARROT CAKE



Me revoilà ! cela faisait un petit moment que je n'avais pas publier de nouvelle recette ! Beaucoup de bloggeuses s'y sont aventurer, alors moi aussi j'ai eu envie d'avoir mon CARROT CAKE ! Gâteau un peu mystérieux et original, me voilà lancée dans des essais de goûts, de texture...et Hop ! en 2 temps 3 mouvements, je peux vous présenter mon "Carrot Cake" !

INGREDIENTS POUR TROIS PERSONNES :

- * 150g de carottes râpées**
- * 75g de cassonade**
- * 2 oeufs**
- * 1 c.c de levure chimique**
- * 30g d'amandes en poudre**
- * 80g de farine**
- * 20g de Maïzena**
- * 35g de beurre demi-sel**
- * Un sachet de sucre vanillé**
- * Une pincée de sel et de cannelle**

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre et laisser refroidir.

Mélangez la farine avec le sucre, la levure, la cannelle et le sel. Bien mélanger.

Incorporez les oeufs et ajoutez le beurre fondu y bien tout mélanger au batteur électrique.

Ajoyter les carottes râpées y le sucre vanillé.

Verser la préparation dans un moule à cake et faire cuire au four 20 à 30 minutes.

PREPARONS LE GLACAGE:

Mélangez 60g de fromage frais, 60g de sucre, une pincée de sucre vanillé y le jus d'un demi citron. Laisser une heure au froid avant de servir.