



# Les papilles d' **Udibri**



## CARROT CAKE



Temps de préparation  
30min



Temps de cuisson  
30 min



Portions  
1 cake de 16cm



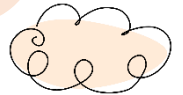
Difficulté  
Facile



Type de plat  
Gâteau



Type de recette  
Goûter/Dessert/Pâtisserie



### Ingrédients

- 150g de farine
- 125g de carottes
- 75g d'œufs
- 40g de sucre de canne
- 35ml de jus d'orange
- 20g de sucre de coco
- 1 1/2 càc de levure chimique
- Cannelle en poudre
- Gingembre en poudre
- Noix de muscade
- Noix de Pécan
- Quelques gouttes de vanille liquide

Pour le glaçage :

- 80g de fromage frais
- 2 cas de sucre glace
- Quelques gouttes de jus de citron

### Instructions

- Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Incorporer les épices, arômes, le jus d'orange, un peu de noix de Pécan concassées, la farine et la levure.
- Ajouter enfin les carottes râpées à la pâte et mélanger jusqu'à ce que soit homogène.
- Verser la préparation dans un moule chemisé et enfourner à 175C pendant 30 min.
- Préparer le glaçage en fouettant le fromage frais, le sucre de glace et le citron.
- Lorsque le gâteau est cuit, démoulez-le sur une grille et laissez-le refroidir complètement.
- Napper le cake de glaçage et parsemer le dessus du reste de noix de Pécan.
- A vos papilles !

