

Carrot cake



QUANTITÉ

6-8 personnes



PREPARATION

15 minutes



REPOS

30 minutes



CUISSON

35 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 220g de carottes (soit environ 3 carottes)
- 3 cuillères à soupe de lait d'avoine
- 150g de poudre d'amande
- 45g de farine
- 3 œufs
- 90g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de cannelle
- 50g de cerneaux de noix concassés

POUR LE GLAÇAGE :

- 250g de mascarpone
- 2 cuillères à soupe de sucre



Préchauffez le four à 180°C.

Râpez les carottes et mettez les dans un bol. Ajoutez le lait d'avoine et mélangez.

Dans un saladier, versez la poudre d'amande, la farine, les œufs, le sucre, la levure et la cannelle et mélangez.

Ajoutez les carottes râpées et les noix et mélangez encore.

Versez la préparation dans un moule à cake préalablement beurré ou huilé.

Faites cuire au four pendant 35 minutes à 180°C.

Une fois cuit, démoulez le cake délicatement et laissez-le refroidir sur une grille.

Dans un saladier, versez le mascarpone et le sucre. Fouettez à la main ou au robot.

Lorsque le cake a refroidi, coupez-le en deux dans la longueur. Avec la moitié du mascarpone, tartinez l'intérieur du 1er morceau de cake et reposez le 2ème morceau par dessus.

Tartinez ou pochez le reste du mascarpone sur le dessus du cake. Vous pouvez décorer aussi avec des noix concassées.