

Carrot cake

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

Repos : 30 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

- 250 g de farine
- 120 g de sucre
- 8 cl de lait (végétal!)
- 8 cl d'huile
- 250 g de carottes (~2)
- 120 g de noix
- 1 cuillère à café de cannelle
- ½ cuillère à café de muscade
- 1 sachet de levure chimique

Pour le glaçage :

- 50 g de sucre glace
- 100 g de yaourt (végétal!) à l'amande ou au citron

Préparation

Mettre le yaourt à égoutter au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°C.

Éplucher et râper les carottes.

Hacher grossièrement les noix (sauf 8 pour la déco).

Mélanger la farine, la levure et le sucre.

Ajouter l'huile.

Ajouter les carottes râpées.

Ajouter le lait.

Ajouter les noix.

Ajouter la cannelle et la muscade.

Faire cuire pendant 35 min.

Mélanger le yaourt et le sucre glace.

Répartir le glaçage sur le cake.

Répartir les noix.

Laisser prendre au réfrigérateur pendant au moins 30 min.

Catégorie : Gâteaux & Cakes

Samedi 13 octobre 2018

mimmydou.fr