

# Recette de Carrot Cake



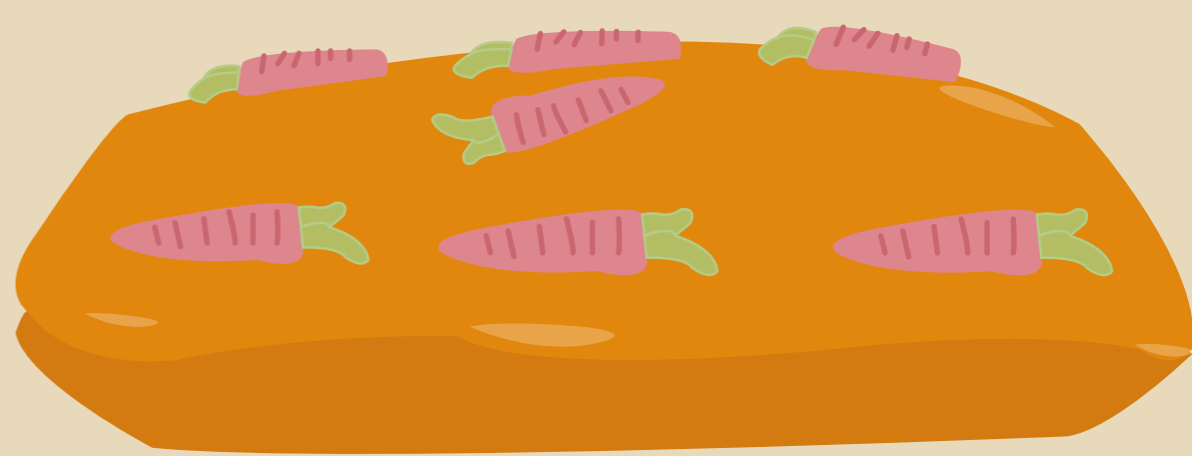
## INGRÉDIENTS

### Carrot cake :

- 4 oeufs
- 180 g d'huile
- 250 g du sucre fin
- 250 g de farine
- 2 c à c d'extrait de vanille
- 1 c à c de muscade
- 2 c à c de cannelle
- 1 sachet de levure chimique
- 3-4 carottes
- 120 g de noix concassées

### Glaçage :

- 25 g de beurre
- 75 g de sucre glace
- 1/2 c à c de cannelle
- 150 g de mascarpone



## RECETTE

- 1 Préchauffez votre four sur 175°C. Commencez par mélanger les quatre oeufs avec le sucre, puis ajoutez au fur et à mesure la vanille, la muscade, la cannelle et l'huile végétale.
- 2 Incorporez ensuite la farine et la levure chimique en mélangeant progressivement au batteur pour éviter les grumeaux. Vous devez finir par obtenir une pâte lisse et homogène.
- 3 Ajoutez enfin les carottes, préalablement râpées, et les noix concassées. Enfournez pendant 30 à 40 min.
- 4 Pour réaliser votre glaçage, mélangez ensemble les différents ingrédients, à savoir le beurre fondu, le sucre glace, la cannelle et le mascarpone, à l'aide d'une cuillère en bois. Gardez le au réfrigérateur jusqu'à utilisation pour qu'il reste frais.
- 5 Avant de servir votre Carrot cake, déposez votre glaçage sur le haut du gâteau avec une spatule. Vous pouvez ajouter des petites carottes en pâte d'amande pour la touche déco..

