

Cake moelleux aux carottes

Difficulté: facile

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

Ingrédients

150g de carottes

100g de poudre d'amande

25g de noix de pécan

2 œufs

30g de farine

50g de sirop d'érable

1/2 paquet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé bourbon

1 citron (zeste et jus)

Cannelle

un peu de sel

Glaçage:

200g de philadelphia nature

1 sachet de sucre vanillé bourbon

1 cuillère à soupe de sirop d'érable

Préparation

Préchauffer le four à 180°

- Peler et râper les carottes finement
- Zester et presser le citron
- Dans un bol séparer les blanc et les jaune
- Ajouter le sirop d'érable aux jaunes et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajouter la poudre d'amande, la farine, les noix de pécan les zeste et le jus de citron ainsi que la cannelle et les carotte puis bien mélanger
- Battre les blancs en neige et les ajouter délicatement à la masse
- Disposer la pâte dans un moule huiler puis enfourner pour 30 minutes



Astuces

Le cake peut se préparer en avance

Il peut aussi se faire dans un moule rond

Vous pouvez remplacer le sirop d'érable par du sucre complet

Vous pouvez remplacer les noix de pécan par des amandes ou autres oléagineux