

Carrot' cake



6 pour personnes



20' préparation

40' cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 300g de carottes
- 3 œufs
- 100g de sucre
- 150g d'amandes moulues
- 80g de farine
- ½ citron pressé
- ½ sachet de poudre à lever
- 1 pincée de sel

Pour le glaçage :

- 150g de sucre glace
- 2 ou 3 c. à s. de jus de citron



- 1 Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6/7).
- 2 Eplucher et râper les carottes. Les réserver.
- 3 Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre. Ajouter ensuite la farine, la levure, les amandes moulues, le jus de citron et le sel.
- 4 Incorporer les carottes. Mélanger le tout.
- 5 Beurrer et fariner un moule à cake si besoin, et verser la préparation dedans.
- 6 Mettre le cake dans le four pendant 35 à 40 minutes.
- 7 Pendant la cuisson, préparer le glaçage: mélanger le sucre glace avec le jus de citron de façon. Une fois le cake sorti du four, napper le dessus, laisser durcir quelques temps à température ambiante et déguster!

