



Cup-carrot-cake

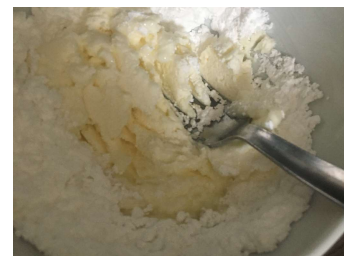
Pour 9 cupcakes

Ingrédients

- 130 de carottes râpées
- 160 g de farine de seigle
- ½ c. à c. de levure chimique
- ½ c. à c. de bicarbonate
- 1 pincée de sel
- 1,5 c à c de 4 épices
- 75 g de sucre blanc + 75 g de sucre roux
- 50 g de noix
- 2 œufs
- 100 ml d'huile neutre
- Le zeste d'une orange bio
- 100 g de carré frais
- 50 g de sucre glace
- Le jus d'un citron

Ajouter des informations nutritionnelles

On peut doubler les quantités et faire cuire dans un moule à gâteau, couper le gâteau en deux horizontalement après refroidissement et recouvrir de glaçage l'intérieur et le dessus du gâteau.



1 Dans un saladier, mélanger la farine avec les poudres et les sucres ainsi que les noix.

Dans un autre saladier, mélanger les carottes avec l'huile et les œufs.

2 Mélanger les deux préparations délicatement. Préchauffer le four à 180 °C (TH.6)

3 Verser la préparation dans des caissettes à cupcake et enfourner pendant 45 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, qui doit ressortir sèche.

4 Préparer le glaçage en mélangeant le fromage frais avec le sucre glace et le jus de citron. Répartir la préparation sur les cupcakes refroidis et laisser au frais jusqu'au moment de déguster.