

Le carrot cake

Pour 4 personnes • Préparation : 25 minutes • Cuisson : 45 minutes • Repos : 4 heures

Ingrédients

-  250 g de carottes râpées
-  150 g de farine
-  120 g de cassonade
-  175 g de sucre glace
-  10 cuillerées à soupe de lait
-  1 cuillerée à soupe d'huile
-  2 œufs entiers et 1 blanc d'œuf
-  2 cuillerées à soupe de jus de citron
-  3 cuillerées à café de 4 épices
-  1 cuillerée à café de poudre de gingembre
-  1 cuillerée à café de beurre
-  1 sachet de levure

LE GÂTEAU PRÉFÉRÉ
DANS LES TERRIERS!



1 Préchauffe le four à 180 ° C (therm. 6). Dans un saladier, mélange la farine, la cassonade, la levure, les 4 épices et le gingembre.



2 Bats les œufs entiers et ajoute-les dans le saladier. Puis incorpore le lait, l'huile et les carottes. Mélange bien à chaque étape.



3 Beurre un moule à cake. Verses-y le mélange et place au four. Au bout de 45 minutes, sors le gâteau, démoule-le et laisse-le refroidir.



4 Bats le sucre glace et le blanc d'œuf, puis ajoute le citron. Recouvre le dessus de ton gâteau avec ce glaçage et laisse durcir 4 heures.