Carrot CAKE

Recette de la balade de Saint-Florent le Vieil, le 18 février 2018

Un carrot Cake ou Cake à la carotte (d'après les cake de Sophie)

Ingrédients :
2 œufs, 150 g de sucre (120 suffisant), 15 cl d'huile de tournesol, 120 g de farine (*le plus : à transformer par farine de sarrasin 80g et le reste farine de blé*) + 1 sachet de levure, 1 cuillérée à café de bicarbonate de soude, 200 g de carottes râpées, 50 g de raisins de Corinthe, 30 gr de noix ou de noix de pécan, 1 cuillérée à café de cannelle ou de vanille en poudre

Préchauffez votre four à 180 °C (th.6)
Dans un saladier, mélanger les œufs avec le sucre et l'huile
Incorporez la farine, levure et le bicarbonate
Ajoutez les carottes, les noix, les raisins et la cannelle. Mélangez
Versez le tout dans un moule adhésif beurré et fariné et mettez au four pendant 40 minutes

Il est possible de remplacer les carottes par du potiron ou de la courgette crue râpée ;

Le plus, un glaçage en mélangeant 60 g de st Morêt avec 60 g de beurre mou, 120 g de sucre glace, le zeste d'un citron et une demi-cuillérée à café de vanille en poudre. A la sortie du four, nappez le sirop sur le cake.