Carrot cake et glaçage au fromage frais

Le célèbre gâteau anglo-saxon aux carottes, aux épices et aux noix, nappé d'un glaçage crémeux au fromage frais.

10 personnes	25 min préparation	40 min cuisson	65 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 300 g de carottes
- 60 g de noix de pécan
- 3 œufs
- 170 g de cassonade
- 150 ml de huile
- 250 g de farine
- 2 c. à café de levure chimique
- 2 c. à café de cannelle
- 200 g de fromage frais type cream cheese
- 80 g de sucre glace
- 50 g de beurre mou

Préparation

1. Hacher les carottes grossièrement dans le bol, puis les réserver.
   6 sec / vitesse 6
2. Concasser les noix de pécan et les réserver.
   3 sec / vitesse 5
3. Mettre la cassonade, les œufs et l'huile dans le bol.
   30 sec / vitesse 4
4. Ajouter la farine, la levure et la cannelle, puis incorporer carottes et noix à la spatule.
   15 sec / vitesse 3
5. Verser dans un moule et cuire 40 minutes à 180°C. Laisser refroidir.
6. Fouetter le fromage frais, le beurre et le sucre glace, puis napper le gâteau.
   30 sec / vitesse 4

Le conseil de Tiha
Glace le gâteau seulement une fois complètement froid, sinon le glaçage fond.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur.