Gâteau aux carottes et aux épices

Un carrot cake moelleux, parfumé à la cannelle et aux noix, recouvert d'un glaçage onctueux au fromage frais. Un grand classique des goûters.

10 personnes	20 min préparation	40 min cuisson	60 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 300 g de carottes
- 50 g de noix
- 3 œufs
- 150 g de sucre roux
- 120 ml de huile neutre
- 220 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c. à café de cannelle
- 150 g de fromage frais type cream cheese
- 80 g de sucre glace

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et beurrer un moule rond de 22 cm.
2. Éplucher les carottes, les couper en tronçons et les râper avec les noix.
   8 sec / vitesse 5
3. Les transférer dans un saladier.
4. Mettre les œufs, le sucre et l'huile dans le bol et mélanger.
   30 sec / vitesse 4
5. Ajouter la farine, la levure et la cannelle et mélanger, puis incorporer les carottes à la spatule.
   15 sec / vitesse 3
6. Verser dans le moule et cuire 40 minutes à 180°C. Laisser refroidir.
7. Fouetter le fromage frais avec le sucre glace et napper le gâteau refroidi.

Le conseil de Tiha
Attends que le gâteau soit complètement froid avant de glacer, sinon le glaçage fond.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur.