CAKE CAROTTE & NOISETTES

Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 45mn - Nombre de portions: 12

Ingrédients:

- 500g Sucre
- 300g Noisettes entières décortiquées
- 1 Citron Bio
- 300g Carottes coupées en 3cm
- 4 Oeufs
- 80g Farine
- 15g Levure chimique
- 1 pincée Sel

Préparation:

-
Préchauffer le four à 180°C. Chemiser un moule à charnière (Ø 26 cm) de papier cuisson et beurrer les bords.

- Mettre 200 g de sucre dans le bol de mixage, pulvériser 15 sec/vitesse 10, mettre dans un récipient et réserver.

- Mettre les noisettes dans le bol de mixage, moudre 10 sec/vitesse 10, transvaser dans un récipient et réserver.

- Mettre 300 g de sucre et le zeste de citron dans le bol de mixage, puis pulvériser 20 sec/vitesse 10.

- Ajouter les carottes et râper 3 sec/vitesse 5.

- Ajouter les noisettes moulues, les œufs, la farine, la poudre à lever et le sel et mélanger 10 sec/vitesse 5. Verser la préparation dans le moule à charnière chemisé et cuire 45 minutes (180°C) à mi-hauteur du four. Démouler le gâteau aux carottes et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

- Ajouter 3 c. à soupe de jus de citron au sucre pulvérisé et mélanger. Appliquer de manière homogène le glaçage au sucre sur le gâteau et décorer aussitôt avec les carottes en massepain. Couper le gâteau aux carottes en 12 parts et servir.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com