



CARROT CAKE



Recette sans gluten

@elise.rouvrais

INGREDIENTS

- 1 poignée d'oléagineux
- 200 g de farine sans gluten
- 1/2 c à c de bicarbonate de soude
- 1 c à c de levure chimique
- 100 g de noisettes en poudre
- 100 g de sucre de coco
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- un mélange 4 épices
- 3 carottes râpées
- 1 poignée de raisins secs
- 300 ml de lait végétal
- 50 g d'huile de coco fondue

c à c : cuillère à café

PREP TIME

- Recette pour ≈ 6 personnes
- utilisez un moule à cake

Pour le glaçage facultatif :

- 250 g de mascarpone
- 2 cuillères à soupe de sucre glace

PRÉPARATION

- 01** Préchauffer votre four à 200°C (ou chaleur tournante 180°C).
- 02** Dans une poêle torréfiez vos oléagineux

Dans un grand saladier, ajoutez les ingrédients secs et mélangez : farine, bicarbonate, levure, poudre de noisette, sucre de coco, sel et épices.
- 03** Ajoutez ensuite les carottes râpées, les raisins secs, le lait et l'huile de coco fondue.
- 04** Répartissez votre préparation dans un moule à cake et enfournez pendant 30-40 minutes.
- 05** Vérifiez la cuisson en plantant un couteau dans le gâteau : la lame doit ressortir « propre », sans trace de pâte à gâteau.
- 06** Pour le glaçage : fouettez le mascarpone avec le sucre glace et réservez au frais. Attendez que le gâteau soit bien refroidi pour le napper de ce mélange. Conservez au frais.