



RECETTE

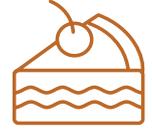
Carrot Cake x Soleil de Bahia



25 minutes



55 minutes



6 personnes

Ingrédients

Pour le gâteau

- 3 oeufs
- 175 g de farine
- 1 demi cuillère à café de sel
- 125 g de sucre semoule
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de noix
- 200 g de carottes
- 10 cl d'huile neutre
- 2 c-à-c de Soleil de Bahia

Pour le glaçage (optionnel)

- 100 g de philadelphia cream cheese (ou St Môret)
- 1 cuillère à soupe de sucre glace

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (th 6)
2. Préparer 20cl de Rooibos avec 1 c à c de Soleil de Bahia
3. Éplucher puis hacher grossièrement les carottes
4. Verser le Rooibos sur les carottes et laisser macérer
5. Infuser la 2ème c à c de Soleil de Bahia dans l'huile tiédie
6. Mélanger la levure, la farine et le sel
7. Casser grossièrement les noix
8. Battre les 3 oeufs et le sucre semoule dans un saladier
9. Faire mousser le mélange
10. Ajouter 2 cuillères à soupe de Soleil de Bahia (prélevées dans le macérat de Carottes)
11. Ajouter l'huile filtrée
12. En plusieurs fois, incorporer la farine mélangée puis les noix et les carottes
13. Beurrer un moule
14. Verser la préparation dans le moule
15. Faire cuire pendant 55 minutes puis laissez refroidir
16. Fouetter le cream cheese avec le sucre glace
17. Tapissez le dessus du carrot cake avec le glaçage

