

Carrot cake

Proportions pour un moule à manqué de 28 cm :

- | | |
|--|--------------------------|
| - 340 g de carottes épluchées | <i>Pour la garniture</i> |
| - 270 g de farine | - 160 g de Philadelphia |
| - 100 g de sucre | - 50 g de sucre glace |
| - 4 œufs | - 40 g de beurre |
| - 25 cl d'huile d'arachide | - le jus d'un citron |
| - 5 g de levure chimique | - 2 gousses de vanille |
| - 1 cuillère à café de cannelle | |
| - 1 cuillère à café de noix de muscade râpée | |
| - 1 pincée de sel | |
| - 100 g de noix décortiquées | |
| - 100 g de raisins secs | |



- préchauffer le four à 150°.
- râper finement les carottes.
- fouetter pendant deux minutes les œufs, le sucre et l'huile.
- mélanger à part la farine, le sel, la levure, la cannelle et la muscade. Les incorporer au mélange précédent puis ajouter les carottes, les noix concassées et les raisins secs et bien mélanger.
- verser dans le moule huilé et mettre au four pendant une heure. Laisser refroidir avant de démouler. Pour les moules individuels, cuire 35 minutes. Pour les bouchons, 30 minutes.

Garniture :

- ouvrir les gousses de vanille et gratter les graines. Bien les mélanger avec le beurre, le sucre glace et le jus de citron. Puis incorporer le Philadelphia.
- séparer le gâteau en deux dans la hauteur. Garnir la base de la moitié du glaçage puis recouvrir du second disque. Napper le dessus de l'autre moitié du glaçage.