



Carrot cake à l'orange

Ingredients

140g de carottes râpées finement
2 oeufs
130g de sucre
70g d'huile
110g de farine
6g de levure chimique
50g de poudre d'amande
le zest d'une orange
50g de jus d'orange
1/2cuillère à café de cannelle (optionnelle)
2cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

Étape de la recette

Préchauffer le four 170C

Mélanger ensemble les zests d'orange et le sucre

Verser le sucre et mélanger jusqu'à blanchissement

Ajouter l'huile et mélanger

Incorporer la farine, la levure chimique et la poudre d'amande

Verser les carottes râpées, le jus d'orange, la crème fraîche épaisse et mélanger

Remplir le moule à cake beurré et enfourner environ 45 minutes

Le glaçage est optionnel et vous pouvez le retrouver ICI