



Carrotcake et glaçage au chèvre



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

250 grammes de farine
300 grammes de sucre
100 grammes de poudre d'amande
2 cuillerées à thé de poudre à lever
2 cuillerées à thé de cannelle
1 cuillerée à thé de sel
3 1/2 décilitres d'huile d'arachide
4 œufs
6 carottes (râpées)
1 poignée de noisettes (concassées + un peu)
250 grammes de fromage de chèvre (doux, à tartiner)
100 grammes de sucre impalpable (tamisé)
1 citron (le zeste râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Dans un grand récipient, mélangez la farine, le sucre, la poudre d'amandes, la poudre à lever, la cannelle et le sel. Peu à peu, versez l'huile tout en mixant le mélange (au robot ménager ou mixeur plongeant). Ajoutez les œufs et, enfin, les carottes et les noisettes.
- 2.** Chemisez un moule à cake de papier sulfurisé et versez-y la pâte. Enfournez le cake dans un four préchauffé à 180 °C pendant 35 minutes et vérifiez la cuisson en le piquant à l'aide d'un bâtonnet en bois. Laissez entièrement refroidir le cake avant de le démouler.
- 3.** Mélangez le fromage de chèvre, le sucre glace et le zeste de citron râpé. Nappez-en le cake à la spatule. Garnissez le cake de noisettes.