

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 canelle (optionnelle)
2cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

Étape de la recette

Prchauffer le four 170C

Mlanger ensemble les zests d'orange et le sucre

Verser le sucre et mlanger jusqu' blanchissement

Ajouter l'huile et mlanger

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

Verser les carottes rpes, le jus d'orange, la crme fraîche paisse et mlanger

Remplir le moule cake beurr et enfourner environ 45 minutes

Le glaçage est optionnel et vous pouvez le retrouver ICI

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr