

Carrot cake

Ingrédients

2 carottes

2 œufs

100g de cassonade

100g de farine

12 cl d'huile

Des noisettes, noix ou amandes concassées (environ 4 cuil. à soupe) **j'ai mis des noix**

½ cuil. à café de gingembre

1 cuil. à café de cannelle

1 sachet de levure

1 sachet de vanille

Un petit pot de mascarpone + 3 cuil. à soupe de sucre

A l'aide d'un robot ou fouet électrique battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et doublent de volume, puis ajouter l'huile.

Mélanger la farine, la levure, les épices et la vanille et incorporer les petit à petit à la préparation, puis ajouter les carottes finement râpées et les amandes ou noisettes **les noix** concassées.

Verser dans le moule à garnir (beurré et fariné)

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 20 à 30 minutes (surveiller la cuisson selon votre four)

A la sortie du four laisser refroidir complètement avant de démouler.

Battre le mascarpone avec du sucre pendant 3 à 5 minutes.

Verser dans l'empreinte du milieu de gâteau, étaler à l'aide d'une spatule et décorer avec des carottes en sucre

Conserver au frais jusqu'au moment de servir.

