



## Carrot Cupcakes



Temps de préparation: 20mn

Temps de cuisson: 20mn

### **Ingrédients pour environ 25 cupcakes:**

La pâte à cake

- 300g de farine à levure incorporée
- 250g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure en poudre
- 2CC de cannelle moulue
- 2CC de gingembre haché
- 1 sachet de sucre vanillé
- 25cl d'huile de tournesol
- 400g de carottes rapées
- 4 oeufs

Le glaçage

- 300g de fromage frais (saint-morêt)
- le jus d'un citron
- 3 CS de sucre glace

### **Préparation**

1. Chauffer le four à 180°
2. Râper les carottes et le gingembre. Réserver.
3. Mélanger la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et la cannelle.
4. Ajouter l'huile. Mélanger. Ajouter les oeufs un par un en mélangeant entre chaque.
5. Ajouter les carottes et le gingembre.
6. Enfourner 20 minutes environ.
7. Préparer le glaçage. Mélanger tous les ingrédients et déposer l'équivalent d'une noix avec une douille cannelée sur chaque cupcake refroidi.