



Cuisine et
dépendances

The New Zealand Cake



Une version néo-zélandaise du carrot cake, un dessert typiquement anglo-saxon, que j'ai trouvée sur [Marmiton](#). La noix de coco et les épices parfument abondamment ce gâteau, même si le goût de la carotte et de la noix de coco restent subtils. Ce type de gâteau "humide" reste très moelleux grâce à la présence de carottes.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 3 œufs
- 3/4 tasse de sucre cassonade
- 1/2 tasse de sucre blanc en poudre
- 1/4 tasse d'huile
- 1 cuil à café de vanille en poudre
- 2 tasses de farine de blé complet
- 1/2 cuil à café de sel
- 2 cuil à café de cannelle en poudre
- 1/2 cuil à café de gingembre en poudre
- 1 pointe de noix de muscade
- 1/2 sachet de levure
- 1/4 tasse de lait
- 3 tasses de carottes râpées
- 1 tasse de noix de coco râpée
- 1/2 tasse de noix de pécan

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Fouetter les œufs et les sucres, ajouter ensuite l'huile et l'arôme de vanille. Verser ensemble la farine, le sel, la levure et les épices.

Puis ajouter le lait, les carottes râpées, la noix de coco et les noix de pécan entières. La pâte est assez épaisse, avec beaucoup de carottes : c'est normal.

Versez la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné. Enfournier et laisser cuire pendant 1H environ .

Laisser tiédir et démouler.

On peut servir ce gâteau nappé d'un glaçage de ricotta et sucre glace.

Le 12 Octobre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/10/12/index.html>