

# Carrot Cake

<http://www.chezbeckyetliz.com/?s=carrot+cake&cn-reloaded=1>



**Ingrédients** pour *un moule à cake de 20 cm, pas trop large*

**Temps** : 10 minutes de préparation + 1h15 de cuisson + 20 minutes de repos

175 g de farine complète

50 g d'amandes blanches, sans peau, mixées **ou** hachées grossièrement

1 sachet de levure chimique

½ c à café de sel

1 c à café de cannelle en poudre

100 g de carottes râpées

150 ml d'huile d'olive

100 g de sucre muscovado **ou** vergeoise brune

2 œufs

Jus et zestes d'une orange **non traitée**

**Glaçage à l'orange**

100 g de cream cheese

175 g de sucre glace **tamisé**

Jus et zestes d'une petite orange **non traitée**.

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Mélanger **les ingrédients secs** dans un saladier.
- Ajouter **les ingrédients liquides** et mélanger avec une cuillère en bois ou dans la cuve d'un robot.
- Beurrer le moule à cake.
- Déposer du papier sulfurisé sur le fond et les contours du moule.
- Verser la pâte dans le moule.



- Enfourner **1h15**. **Couvrir**, avec une feuille de papier aluminium, le dessus de cake **au bout de 45 minutes de cuisson**.
- Sortir le cake du four et **laisser refroidir avant de le démouler**.



### **Glaçage à l'orange**

- Fouetter au robot le cream cheese et le sucre glace.
- Verser **2 à 3 cuillérées** à soupe de jus d'orange et les zestes.

- Etaler avec une spatule plate le glaçage sur le carrot cake **refroidi complètement**.



**Entreposer au réfrigérateur 20 minutes au moins avant de servir le Carrot cake.**