Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Carrots cake

Imprimer

Commenter

Préparation: **30**

Ingrédients
6

- 4 oeufs frais
- 250g de sucre (100g de sucre blanc/150g de Rapadura, par exemple)
- 2 càc d'huile de coco
- 250mL de lait d'amandes
- 1 pincée de bicarbonate
- 3 grosses carottes
- 250g de farine (exemple, 1/3 de farine de sarrasin, 1/3 de farine de riz blanc, 1/3 de poudre d'amandes)
- Une vingtaine de noix concassées

- Une belle pincée de cannelle en poudre

1. Commencez par remplir la cuve d'1/3 d'eau et la porter à ébullition.
2. Ensuite, dans un saladier, versez les blancs d'œufs et dans un autre les jaunes.
3. Montez les blancs en neige au fouet.
4. Ensuite versez les farines et le bicarbonate dans le saladier contenant les jaunes d'œufs. Mélangez et ajoutez le sucre, l'huile de coco, le lait d'amandes puis les carottes râpées et les noix concassées. Mélangez bien.
5. Ajoutez maintenant les blancs en neige à votre préparation. Remuez délicatement.
6. Huilez votre moule. Versez-y la préparation et cuisez pour 60 minutes.

Excessivement moelleux!

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises