

<http://lafeedagobert.blogs.marieclaireidees.com/>

Ma recette de cake aux carottes



Ingrédients :

- 175 gr de farine de riz et 75 gr de farine de châtaigne
- 250gr de carottes râpées fines
- 50 gr de poudre d'amande
- 20 gr de lev'quinoa (ou une autre levure boulangère sèche)
- 15 gr de mix' gom (*en magasin bio, donne de l'élasticité quand on utilise des farines sans gluten*)
- 2 œufs entiers
- 2 gervitas, ou l'équivalent en fromage blanc ou yaourt au lait entier, soit 250gr
- 2 cuillerées à soupe de miel liquide,
- Des fruits secs : raisins, cranberries, baies de goya ...
- 1 cuillerée à soupe d'épices "pain d'épice"
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive,
- 1 cuillère à café de sel

Préparation :

- Préchauffer le four à 180 °
- Dans le bol du robot, (ou à défaut dans un grand saladier en mélangeant bien à chaque étape) :
- La farine, la poudre d'amande, la levure, le mix'gom,
- Ajouter les carottes râpées, les gervitas (ou l'équivalent en fromage blanc ou yaourt au lait entier), les œufs,
- Ajouter le miel, les fruits secs, les épices "pain d'épice, le sel et une cuillerée d'huile d'olive
- Pétrir le tout avec le fouet pâtissier du robot (où avec un mixeur) pour obtenir un mélange bien homogène
- Le mettre une heure à reposer dans un endroit à l'abri des courants d'air Le mettre au four pour environ une heure, à surveiller
- Vérifier la cuisson avec un couteau
- Démouler, le laisser refroidir.

•

•

Très légèrement sucré au miel et aux fruits secs, ce cake aux carottes est idéal pour le petit déjeuner et le goûter.

Il est encore meilleur le lendemain !

<http://lafeedagobert.blogs.marieclaireidees.com/>