

KUCHENGLÜCK

Carrot Cake



INGRÉDIENTS

(Ø26cm)

Pour la Pâte:

375 g Carottes
275 g Sucre
1 sachet de Sucre Vanillé
4 Œufs

250 g Huile végétale (ou beurre)

250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

3 cuillères à café de Levure chimique
1 pincée de Sel
½ cuillère à café de Cannelle en poudre
100 g Amandes concassées
100 g Amandes en poudre

Pour le Glaçage au Fromage frais:

200 g Fromage frais (ou cream cheese)
2 cuillères à soupe de crème liquide
100 g Sucre glace



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 170 ° C (haut/bas). Beurrez ou graissez le moule.
2. Lavez les carottes, épluchez et râpez.
3. Mélangez le sucre, le sucre vanillé, les œufs et l'huile avec le fouet ou au batteur pendant environ 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajoutez la farine KOMEKO KUGENGLÜCK, la levure chimique, le sel et la cannelle, mélangez puis incorporez les œufs.
4. Ajoutez les carottes, les amandes concassées et les amandes en poudre puis mélangez le tout.
5. Versez la pâte dans le moule et lissez.
6. Cuire au four préchauffé pendant environ 50 à 60 minutes, puis retirez le gâteau du moule et laissez-le refroidir.
7. Préparez le glaçage : Mélangez le fromage frais avec la crème et le sucre en poudre jusqu'à consistance lisse et répartir sur le gâteau - réfrigérer jusqu'au moment de servir.

* Vous pouvez décorer le gâteau avant de servir avec des pistaches concassées, des graines de courges ou encore des sujets en pâte d'amande...



Sans Gluten

www.komeko.de

