CARROT CAKE SANS GLUTEN

INGREDIENTS

- 5-6 carottes
- 1/2 orange
- 2 œufs
- 100g de noix en tout genre
- 50g de raisins secs
- 125g de beurre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 CàC de bicarbonate
- 40g de poudre d'amande
- 120g de farine de riz
- 60 g de farine de sarrazin
- 100g de sucre + 60g de sucre complet
- mélange 4 épices + cannelle + vanille
- du sel

Pour le glaçage :

- 250g de philadelphia
- du sucre glace
- le zeste de l'orange utilisée
- des noix au choix

TPS PRÉPARATION: 25MIN
TPS CUISSON : 60MIN

Recette de Reine-Marie NUNZI

INDICATIONS

- Préchauffer le four à 170°C et chemiser un moule à cake,
- Presser l'orange et mettre les raisins secs à gonfler dans le jus,
- Râper les carottes et les réserver.
- Dans un saladier, mélanger les farines, la poudre d'amande, les sucres, le bicarbonate, la levure et les épices.
- Rajouter le beurre fondu et les œufs.
- Une fois le mélange assez homogène rajouter les raisins secs avec le jus d'orange, les noix et les carottes râpées.
- Mettre la préparation dans le moule.
- La cuisson dure environ 1 heure.

Une fois le gâteau cuit et en train de refroidir préparer le glaçage

- Mélanger le philadelphia avec du sucre glace pour obtenir un mélange lisse et sucré à votre convenance.
- Rajouter les zestes d'orange,
- Déposer le glaçage sur le gâteau pas trop chaud et parsemer le de noix.