



Gâteaux

Carrot cake aux noisettes et au chocolat blanc



1h10 25 min 45 min 0 387

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Étape 1

Préparation du carrot cake aux noisettes et au chocolat blanc

- 1 Dans un saladier, battre le beurre en pommade avec le sucre et l'extrait de vanille.
- 2 Ajouter les oeufs et continuer de battre.
- 3 Eplucher et mixer les carottes finement.
- 4 Ajouter les carottes mixées à la préparation.
- 5 Verser la farine et la levure.
- 6 Mixer grossièrement les noisettes et le chocolat blanc.
- 7 Incorporer les noisettes et le chocolat à la pâte et mélanger intimement.
- 8 Verser la préparation dans un moule à cake.
- 9 Faire cuire au four à 180°C (Th.6) pendant 45 minutes.

130 g **Farine**
180 g **Sucre roux**
90 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
90 g **Carotte(s)**
90 g **Noisette(s) entière(s)**
90 g **Chocolat blanc**
1 c. à soupe **Levure chimique**
1 c. à café **Extrait de vanille**

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir le carrot cake du four et laisser refroidir avant de démouler. Le cake se déguste froid.