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

- 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 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.

Étape 2

Dressage

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