

## Le carrot cake express



Dessert **Facile**

**Pour :** 6 personnes

**Préparation :** 10 mn

**Cuisson :** 30 mn

*Voici la recette du gâteau aux carottes rapide... Un dessert savoureux et moelleux, qui en plus, rend aimable !*

### Ingrédients

- 180 g de carottes en boîte
- 160 g de spéculoos
- 100 g de farine
- 75 g de sucre
- 50 g de beurre
- 2 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- sucre glace
- jus de citron - ou eau

### Préparation

- 1 Commencez par réduire les spéculoos en miettes (au mixeur ou avec un rouleau à pâtisserie).
- 2 Puis, hachez les carottes.
- 3 Battez les oeufs avec le sucre dans un récipient. Incorporez-y le mélange spéculoos/farine/levure. Remuez.
- 4 Ajoutez alors les carottes et le beurre fondu. Mélangez bien et versez la pâte obtenue dans un moule.
- 5 Enfournez à 180°C (th.6) pendant 30 minutes. La durée de cuisson peut varier d'un four à l'autre. Votre gâteau sera cuit quand la lame d'un couteau en ressortira sèche.
- 6 Une fois le carrot cake froid, recouvrez-le d'un glaçage préparé en mélangeant du sucre glace avec un peu de jus de citron ou d'eau.

Proposé par



**La petite fille de Madeleine**

Je suis votre guide sur iTerroir et sur [Certi'Ferme.com](http://Certi'Ferme.com).

Rejoignez-moi sur [mon journal iTerroir](#), [mon blog](#). Vous y trouverez mes recettes de cuisine, des bonnes idées, des conseils et aussi de l'aide et des infos pour bien utiliser les blogs du Village.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

