



Carrot Cake © Getty

Préparation 40 mn / cuisson 50 min / 8 personnes

- 300 g de farine
- 250 g de sucre glace
- 2 cuillères à café de bicarbonate de sodium
- 1 cuillère à café cannelle moulue
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café 4 épices
- 80 g de noix
- 300 g de carottes râpées
- 300 g de pommes râpées
- 40 g de noix de coco fraîche râpée
- 150 g huile de tournesol
- 100 g de beurre fondu
- 3 œufs
- 450 g de cream cheese (type Philadelphia)
- 70 g de sucre glace
- 50 g de noix de coco râpée
-

Faites cuire les pommes râpées dans une casserole jusqu'à obtenir la consistance d'une compote, 5 min environ. Réservez.

Préchauffez le four à 175 °C (th 5-6)

Mélanger dans un bol, la farine, le sucre, le bicarbonate, la cannelle, le sel et les 4 épices.

Dans un autre saladier, fouettez, l'huile le beurre fondu et les œufs. Versez dans la préparation précédente. Mélangez bien.

Ajoutez les noix, les carottes, la compote de pommes et la noix de coco râpée. Mélangez bien puis versez dans 2 moules beurrés de 16 cm. Enfourez 40 à 50 min.

Préparez le glaçage.

Mélangez au fouet le cream cheese avec le sucre glace pendant 3 min.

Coupez les gâteaux en 2 couches égales. Badigeonnez- les de glaçage puis assemblez- les.

Saupoudrez de noix de coco.