



Carrot Cake au granola coco amande

Recette pour 6 personnes

Ingrédient

- 250 g de carottes
- 50 g de fruits à coques (amandes et noix)
- 25 g de fruits séchés (ici, épines vinettes et cranberries)
- 130 g de compotes (pour remplacer les œufs)
- 200 g de farine
- 100 g de sucre muscovado
- 1/2 c. à café de sel
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- Le zeste d'un citron jaune
- Des épices : cannelle et gingembre
- *Pour le glaçage*
- 200 g de sucre glace
- 2 c. à soupe de jus d'orange/citron
- 1/2 c. à café de vinaigre de cidre

1. Mélangez la compote et le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.

2. Ajoutez le zeste du citron finement râpé, puis la farine, le sel, les amandes et les noix hachées ainsi que les épices, mélangez bien le tout.
3. Ajoutez alors les carottes très finement râpées et enfin le jus de citron, mélangez encore quelques instants. Ajoutez en dernier les fruits séchés.
4. Beurrez ou huilez généreusement un moule, versez-y la préparation. Enfournez et cuisez à 180°C pendant environ 40 minutes. Lorsque le gâteau est cuit, démoulez-le sur une grille et laissez-le refroidir complètement.
5. Préparez votre glaçage en mélangeant l'ensemble des ingrédients, puis disposez le sur votre gâteau
6. Laissez-le au frais au moins 12h.
7. Parsemez le gâteau de granolas coco-amande Les Fruits Détendus et dégustez !

© Les Fruits Détendus