

les recettes d'Alice

Mini carrot cakes et fromage frais



6 cakes



USA



automne



*



*



25 mn



20 mn

INGREDIENTS

100g de farine
1 œuf
70g de sucre brun (vergeoise)
6cl d'huile végétale
1 grande carotte

MATERIEL NECESSAIRE

Mini moule- économe- râpe fine

PREPARATION ET REALISATION

1-Préchauffez le four à 180°C.

2-Beurrez et farinez vos moules à mini cakes.

3-A l'aide d'un économe, épluchez la carotte et râpez-la finement 4-Hachez grossièrement les cerneaux de noix.

Dans un grand récipient, mélangez la farine, la carotte râpée, les noix, les raisins, la cannelle et une pincée de sel. Dans un autre bol, mettez l'œuf et fouettez jusqu'à ce qu'il devienne mousseux, ajoutez l'huile petit à petit. Versez ce mélange dans la préparation à base de farine et de carotte. Mélangez. Incorporez délicatement la levure. Dès que vous avez mis la levure dans la préparation, versez la pâte dans les moules et enfournez aussitôt.

6-Faites cuire au four pendant environ 25 minutes.

7-Avant de démouler, laissez le cake refroidir un peu.

CONSEILS ET ASTUCES

. Surveillez la fin de la cuisson en piquant un cake avec la pointe d'un couteau

1 poignée de cerneaux de noix
1 poignée de raisins secs
1 c.à café de cannelle
2 cc de levure chimique
1 pincée de sel.

les recettes d'Alice

La crème au fromage



INGREDIENTS

200gr de st Môret
100 g de sucre glace
80g de beurre



MATERIEL NECESSAIRE

Spatule- cul de poule



PREPARATION ET REALISATION

Pendant la cuisson du cake, préparez la crème au fromage : travailler le beurre en pommade, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'il ait une consistance souple et lisse, sans aucun grumeau. Faites de même avec le fromage.

Lorsque les deux ingrédients sont prêts, mélangez-les et ajoutez petit à petit le sucre glace. Si jamais la crème est trop granuleuse, passez-la 2 secondes au micro-ondes. Mélangez de nouveau. Nappez les cakes froids avec la crème.



CONSEILS ET ASTUCES



Alice Délice



Alice Délice

