

# CARROT PUMPKIN SPICY CAKE

 10 parts

 30 mn

 ★★★

 180°  
45 min

## INGRÉDIENTS

### Ingrédients Liquides

130 gr de cassonade  
120 gr d'HV Tournesol  
4 oeufs  
2 cs de jus d'orange  
200 gr carottes rapées  
100 gr de potimaron cru rapé  
1/2 cc d'extrait de vanille  
1/2 cs de miel liquide  
1 cs crème fraîche  
30 gr de noix hachées  
30 gr de gros raisins secs  
30 gr de cranberries

### Ingrédients Secs

240 gr de farine T65  
2 cc levure chimique  
1 cc de sel fin  
4 cc de cannelle en poudre  
1/2 noix de muscade rapée  
3 graines de cardamome broyées  
1/2 cc de poivre blanc

### Glaçage

150 gr de fromage frais  
50 gr de beurre doux mou  
40 gr de sucre glace  
Quelques gouttes Vanille liquide

## RÉALISATION



### 1/ PRÉPARER LES INGRÉDIENTS LIQUIDES

Peser tous les ingrédients liquides dans un récipient, puis quand ils sont tous réunis les mélanger énergiquement. Ajouter ensuite les noix, les raisins, les cranberries et mélanger une dernière fois. Réserver.



### 2/ PRÉPARER LES INGRÉDIENTS SECS

Peser tous les ingrédients dans un autre récipient, les mélanger à l'aide d'une cuillère, (et surtout sentez toutes ces superbes odeurs d'épices qui sentent bon la fin d'année !!!)



### 3/ MÉLANGER LES DEUX PRÉPARATIONS

Le récipient contenant les ingrédients liquides dans le récipient contenant les ingrédients secs. Mélanger que 3/4 fois très rapidement en prenant bien garde de ne pas trop mélanger la pâte. En effet plus vous la travaillerez plus elle deviendra élastique. S'il y a quelques grumeaux ce n'est pas grave.



### 4/ CUISSON

Préchauffer le four à 180°, beurrer le moule et fariner le, verser la pâte très peu travaillée au 3/4 du moule, et enfourner le pour 45 minutes. Sortez le laissez le refroidir. Glacez le puis placez le au frigo pour prise du glaçage.

### 5/ GLAÇAGE

Mélanger au robot mixer à lame ou à la fourchette le beurre ramolli + le fromage frais, quand le mélange est homogène intégrer le sucre glace et un soupçon de vanille. Glacer le dessus du gâteau refroidi et le centre si l'envie vous en dit après l'avoir coupé en deux. Puis réserver au froid pour une meilleure tenue 1h. Déguster !!!

## MES NOTES

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

