

Carotte Cake Individuel

J'avais une tonne de carottes à la maison et pas vraiment l'envie d'en faire une soupe ou une purée. Du coup, j'ai pensé à un carotte cake mais en version individuel pour être transporter pour le goûter, le 10h ou le dessert de la lunchbox.

Pour 10 portions : 180g de farine levure incorporée – 4g de bicarbonate – 4g de cannelle moulue – 4g de 4 épices moulu – 4g de sel – 3 oeufs – 210g de sucre – 140g d'huile végétale – 60g de lait de coco – 225g de carottes fraîchement râpées – 50g de noix hachées.

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Faites un mélange sec avec la farine, le bicarbonate, les épices, le sel et le sucre dans un saladier. Mettez de côté.
- Faites ensuite un mélange dit humide : Dans une jatte, mélangez vos oeufs avec le sucre jusqu'à avoir une consistance homogène. Ajoutez ensuite, l'huile végétale et le lait de coco. Fouettez pour que tout soit bien incorporé.
- Réunissez le mélange sec et le mélange humide. A l'aide d'une maryse former une pâte bien homogène. Ajoutez ensuite les carottes et les noix. Toujours avec votre maryse, incorporez le tout dans la pâte uniformément.
- Répartissez la pâte dans des plaques à muffins de 6 (au 3/4 de la hauteur) et enfournez pendant 20/30min à 180°C
- En sortant du four, laissez refroidir sans démouler environ 30min pour ne pas risquer de casser les cakes en les démoulant.