



Mini carrot cakes & raisins frais



Voilà la 4ème version du carrot cake sur ce blog : sur la base habituelle de ce gâteau, j'ai incorporé quelques grains de raisins frais. Le nappage est élaboré à partir du fromage frais Philadelphia, qui se prête bien à ce genre de préparation, mais on peut aussi utiliser du St Morêt ou un fromage à tartiner nature équivalent.

Ingrédients (pour 4 cakes individuels) :

- 120 g de carottes râpées
- 120 g de farine
- 60 g de sucre roux
- 2 oeufs
- 20 ml d'huile de pépins de raisins
- une petite grappe de raisins blancs
- 1/4 de sachet de levure chimique
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de gingembre
- 1 pincée de quatre-épices
- 1 pincée de sel

Pour le glaçage :

- 1 barquette de Philadelphia (150g) :
- 40 g de sucre glace
- quelques pistaches
- facultatif : décors en pâte à sucre

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Râper finement les carottes. Egrener le raisin, laver les grains. Couper chaque grain en deux et

retirer les pépins.

Fouetter les oeufs et le sucre. Ajouter l'huile, les épices puis la farine mélangée à la levure. Incorporer les grains de raisins et les carottes râpées à la fin.

Répartir la pâte dans 4 moules à cake individuels en silicone.

Enfourner et laisser cuire 20 à 30 minutes.

Laisser les cakes tiédir avant de les démouler sur une grille à pâtisserie.

Lorsque les cakes sont totalement refroidis, préparer le nappage : mélanger le fromage avec le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ouvrir les coques et concasser les pistaches.

Napper les cakes de la préparation au fromage et parsemer des pistaches et/ou de décors en sucre glace.

Servir aussitôt ou conserver au frais.

Si vous conservez les carrot cakes au frais, il vaut mieux les sortir une heure avant de le servir, ils seront plus moelleux.

Le 18 Octobre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/10/18/25335525.html>