Cake à la carotte et au gingembre avec un glaçage au citron vert



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

10

- 375 g de carottes nettoyées
- 155 g de noisettes
- 155 g d'amandes
- 25 g de purée de gingembre Bresc
- 6 œufs
- 250 g de sucre
- 60 g de miel
- 95 g de maïzena
- 15 g. de levure
- une pincée de sel
- huile pour graisser le moule

Pour le glaçage

- 250 g de sucre glace
- 50 g de jus de citron vert

Méthode de préparation

Préchauffer le four à 165 degrés. Graisser le moule et chemiser le fond de papier cuisson. Couper les carottes en morceaux. Séparer les œufs. Mettre tous les ingrédients, sauf les blancs d'œufs, le sucre glace et le jus de citron vert, dans le robot culinaire et réduire en purée afin d'otenir un mélange homogène. Battre les blancs d'œufs en neige, les incorporer dans le mélange à gâteau et verser le tout dans le moule. Enfourner le cake et laisser 35/40 minutes jusqu'à ce qu'il soit cuit et bien doré. Laisser refroidir le cake sur la grille. Piquer dans le gâteau avec une fourchette. Mélanger le sucre glace avec le jus de citron vert pour en faire un glaçage et en napper le dessus du gâteau avec une spatule ou un couteau à palette.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000