Gâteau aux carottes et aux amandes

Temps de préparation: 1 h. 15 min. · Niveau de difficulté: facile · végétarien

Portions

Ingrédients pour 12 portions.

Ingrédients

250 g Amandes moulues
300 g Carottes
200 g Sucre
1 paquet Sucre vanillé
5 pièce Œufs
1 pincée Sel
0.5 c.à.c Levure
0.5 c.à.c Cannelle
1 c.à.c Liqueur d'orange "Àngel d'Or"
Zeste râpé d'un citron naturel
8 c.à.s. Chapelure ou semoule de maïs

Préparation

Hachez ou râpez les carottes le plus petit possible dans le blender.

Mélangez d'abord bien tous les ingrédients, sauf les œufs. Incorporez ensuite le mélange blanc d'œuf/jaune.

Mélange de blancs d'œufs : battez les jaunes d'œufs avec un peu d'eau chaude et 2/3 du sucre jusqu'à ce qu'ils soient très mousseux, puis battez les blancs d'œufs avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient fermes et versez-les sur le mélange de jaunes d'œufs.

Versez dans un moule graissé.

Faites cuire au four à 180º pendant environ 1 heure. Couvrir pendant la cuisson si nécessaire. Selon votre préférence, enduisez le gâteau encore chaud d'un glaçage de sucre glace et de jus

de citron ou saupoudrez-le simplement de sucre glace. Pressez les amandes hachées sur le bord du gâteau pendant qu'il est encore humide.