



MINI GÂTEAU AUX CAROTTES AU NUTELLA®

Gâteaux / Mini gâteaux | Végétarienne | DÉJEUNER | DÎNER | TOUTE L'ANNÉE



Pour 10 parts

- 4 jaunes d'œuf
- 38 g de sucre en poudre
- 12 g de miel
- 0,5 g de sel de table
- 1 g de zeste de citron râpé
- 1 g de zeste d'orange râpé
- 25 g de farine de noisette
- 75 g de farine d'amande
- 75 g de carottes râpées (séchées)
- 4 blancs d'œuf
- 50 g de sucre en poudre
- 75 g de farine de blé
- 2,5 g de levure chimique
- 1 gousse de vanille

- 150 g de Nutella®

Battez les jaunes d'œuf avec les 38 g de sucre en poudre, le miel et les arômes.

Montez les blancs en neige avec les 50 g de sucre en poudre. Assurez-vous qu'ils restent brillants et faites attention à ne pas les faire retomber en les montant trop.

Tamisez les farines de blé, d'amande et de noisette, ajoutez la levure chimique et le sel.

Incorporez les trois mélanges en ajoutant tour à tour le deuxième (les farines) et le troisième (le blanc d'œuf) au premier.

Ajoutez les carottes en remuant délicatement pour que les blancs ne se cassent pas.

Versez le tout dans des moules en silicone de 9,5 x 3,5 x 2,5 cm, soit environ 50 g par moule.

Faites cuire dans un four préchauffé à 175 °C pendant 15 minutes environ. Laissez refroidir, puis ajoutez 15 g de Nutella® à chaque gâteau.
