



Carrot cake au Nutella®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Végétarien | Goûter | Petit déjeuner | Noël

👤👤👤 | 20 minutes ⌚ | 🥄🥄🥄

240 g de beurre
280 g de vergeoise brune
1 cuillère à café de mélange quatre-épices
1 cuillère à café de cannelle en poudre
2 pincées de sel
700 g de carottes râpées
2 oranges
6 oeufs
250 g de noix
100 g de poudre d'amandes
100 g d'amandes hachées
400 g de farine
2 sachets de levure chimique
Nutella®

Spécial Noël

Préchauffez votre four à 160 °C.
Mélangez ensemble le beurre pommade, la vergeoise, les quatre-épices, le gingembre, la cannelle et le sel.
Incorporez ensuite les zestes d'orange, puis les oeufs un à un.
Ajoutez les carottes râpées, les noix et la poudre d'amandes à la préparation.

Enfin, ajoutez la farine et la levure tamisée.

Versez la préparation dans un moule beurré et enfournez pendant 1 heure.

Dressage

Napez le haut du cake avec du Nutella® et parsemez d'amandes hachées.
