



La **recette** de la semaine

Recette

[Retour à la liste](#)

Mini carrot cake

Avec [Wonder Sophie](#)  [Le blog de Wonder Sophie](#)



Temps de préparation : 25 minutes

Difficulté : 1/10

Les ingrédients

Fruit	80	Cerneaux de noix
Fruit	100	Cranberries séchées
Fruit	100	Abricots secs
Legume	250	carottes
Condiment	1	Sachet de levure
Condiment	4	oeufs
Condiment	100	beurre
Condiment	250	yaourt vanille
Condiment	5	mélange pour pain d'épices
Condiment	150	sucre
Condiment	300	farine

La préparation

- 1- Mettez les œufs dans votre robot et fouettez- les afin qu'ils doublent de volume.
- 2- Ajoutez le sucre en continuant à fouetter, puis le beurre fondu, les yaourts, la levure et la farine. Vous devez obtenir une pâte lisse.
- 3- Préchauffez votre four à 190°C.
- 4- Lavez, épluchez puis râpez finement les carottes à l'aide de votre robot. Incorporez les carottes râpées à la pâte à l'aide d'une cuillère en bois puis ajoutez les cranberries et les abricots secs coupés en petits cubes.
- 5- Versez la préparation dans des moules pour faire des petites bouchées (sinon un moule à mini cake) et enfournez 15 minutes.
- 6- Sortez du four et laissez refroidir avant de démouler et de glacer les mini carrot cake.
- 7- Pour la glaçage, il suffit de mélanger à l'aide d'une fourchette 20g de beurre mou avec 50g de Saint-Morret et 100g de sucre glace.

 [Permalien http://cuisinestudio.tv/recette/mini-carrot-cake](http://cuisinestudio.tv/recette/mini-carrot-cake)

Cette recette a été réalisée avec un robot



[En savoir +](#) sur ce produit qui nous aide à mieux cuisiner 