

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 18 mini-cakes
(2 moules silicone de 9 cavités)
Préparation 20 minutes
Cuisson environ 20 minutes

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).
Lavez, pelez et râpez les carottes.
Faites fondre le beurre sur feu doux.
Séparez les blancs et les jaunes d'oeufs.
Dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre.
Ajoutez la farine tamisée et la levure, le beurre fondu, bien mélangez.
Ajoutez les carottes râpées, la poudre d'amandes, le curcuma et le gingembre.
Battez les blancs en neige avec une pincée de sel, que vous ajoutez délicatement à la préparation précédente.
Versez dans les moules à mini-cakes et faites cuire environ 20 minutes.
Piquez avec une lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Démoulez tiède sur une grille.
A déguster tiède ou froid.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Recette très originale, aux saveurs exotiques.
Soyez prêt à faire voyager vos sens et vos papilles.
Ces petits cakes peuvent se congeler.
Utilisez de préférence du gingembre frais à doser selon votre goût.

Ajouter un commentaire



MINI-CAKES AUX CAROTTES

EPICE



Ingrédients

300 g de carottes
150 g de farine
1 sachet de
levure chimique
125 g de beurre
80 g de sucre
50 g d'amandes
en poudre
2 oeufs
1 cuillerée à café
de curcuma
1 cuillerée à café
de gingembre
1 pincée de sel

