CARROT CAKE GLAÇAGE AU FRAIS VÉGÉTAL NURISHH®

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 55 minutes

INGRÉDIENTS POUR *6* PORTIONS

Dessert gourmand vegan

170 g de farine de blé semi-complète
1 sachet de levure chimique
2 cuillères à café de sel
5 g de noix de muscade moulue
50 g de noisettes
50 g de poudre de noisette
80 g de sucre ((Muscovado))
3 oeufs
80 ml d’huile de noisette
250 g de carottes
180 g de tartinable végétal Nurishh
30 g de noix de Pécan

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Épluchez les carottes et râpez-les en en conservant 2 intactes.
3. Dans un grand saladier, battez les œufs avec le sucre Muscovado.
4. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau chaude et l'huile de noisette.
5. Dans un second récipient, mélangez la farine, la poudre de noisette, la levure chimique, le sel et la noix de muscade puis incorporez ce mélange à la préparation précédente.
6. Ajoutez ensuite les carottes râpées et les noisettes préalablement concassées. Mélangez le tout et versez la pâte dans un moule à manqué légèrement huilé.
7. Enfournez pour 55 minutes de cuisson. Lorsque le gâteau est cuit, laissez-le complètement refroidir à température ambiante avant de le démouler.
8. Découpez des bandes fines dans les 2 carottes restantes puis roulez-les sur elles-mêmes. Nappez la surface du gâteau de tartinable frais végétal Nurishh® puis ajoutez les petits rouleaux de carottes et parsemez de noix de Pécan grossièrement concassées.