

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **MINI CARROT CAKES**

**Pour 4 caissettes :**

**125g carottes - 60g poudre de noisettes (à torréfier sur plaque à 200° (th.6-7) pendant 5 minutes) - 50g veurre - 1 oeuf - 50g sucre roux - 25g farine - 4g levure chimique - 1/2 càc de cannelle en poudre - 1 pée sel fin -**

**Glaçage : 80g Philadelphia - 30g beurre - 30g sucre glace -**

**Préchauffer le four à 200° (th.6-7). Eplucher et râper les carottes. Faire fondre le beurre. Fouetter l'oeuf, ajouter les carottes râpées, la poudre de noisettes et la cannelle. Remuer. Ajouter le beurre fondu, la farine et la levure, le sucre roux et le sel. Verser la pâte dans les caissettes en carton (posées sur une plaque à pâtisserie) à l'aide d'une poche (sans douille). Enfourner et cuire 25 minutes. Pour vérifier la cuisson enfoncer la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche.**

**Sortir les mini carrot cakes du four. Les laisser refroidir. Pendant ce temps, préparer le glaçage. Dans un bol, mélanger à la fourchette le Philadelphia, le beurre et le sucre. Entreposer au réfrigérateur pendant 15 minutes. Partager en 4 le mélange et le répartir sur les mini carrot cakes. Décorer à votre convenance. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment de la dégustation.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr