



ovomaltine

GÂTEAU AUX CAROTTES

OVO



PRÉPARATION GÂTEAU AUX CAROTTES

INGRÉDIENTS

250 g de carottes
 125 g de beurre mou
 100 g de sucre de canne
 1 pincée de sel
 1 citron bio (zeste et jus)
 2 œufs
 ½ cc de cannelle
 100 g de noisettes moulues
 140 g de farine
 2 cc de levure chimique

Nappage

300 g de fromage frais ramolli
 150 g d'Ovomaltine Crunchy Cream
 Carottes en massepain

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur de sole/voûte). Chemiser le fond d'un moule à manqué (Ø 18-20 cm) de papier cuisson et beurrer les bords.
2. Peler et râper finement les carottes, puis réserver.
3. Battre le beurre mou, le sucre et le sel dans un saladier jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
4. Incorporer les carottes râpées, le zeste de citron et les œufs.
5. Tamiser la farine, la cannelle et la levure chimique dans le saladier.
6. Ajouter les noisettes moulues.
7. Mélanger brièvement le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse (ne pas remuer trop longtemps).
8. Verser la pâte dans le moule à manqué, lisser la surface et faire cuire 35 à 40 minutes à mi-hauteur. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.
9. Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir 10 minutes dans le moule. Démouler et laisser refroidir complètement.

Nappage

1. Battre le fromage frais à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'il soit bien lisse.
2. Ajouter l'Ovomaltine Crunchy Cream en tournant délicatement à l'aide d'une cuillère ou d'un couteau.
3. Étaler le nappage sur le gâteau avec une spatule.
4. Décorer selon les envies avec des carottes en massepain.

Conserver le gâteau au réfrigérateur jusqu'au moment de le déguster. Il reste moelleux pendant environ 4 jours.