



CUPCAKES aux carottes

Une recette savoureuse et simple à réaliser... pour environ 12 personnes

Ingrédients pour la pâte :

- Farine - 150 gr
- Beurre ramolli - 125 gr
- Oeufs - 2 pièces
- Sucre roux en poudre - 125 gr
- Carotte râpée - 75 gr
- Levure - ½ sachet
- Noix concassé - 50 gr
- Cannelle en poudre - ¼ cuillère à café
- Noix de muscade en poudre - ¼ cuillère à café

Ingrédients pour le topping :

- Sucre glace - 4 cuillères à soupe
- Philadelphia cream cheese - 200 gr
- Noix de muscade en poudre - ½ cuillère à café
- Cannelle en poudre - 1 + 1/2 cuillère à café
- Extrait de vanille

Préparation de la pâte :

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Tamisez la farine et mélangez le avec la levure
3. Rajoutez la cannelle en poudre et le noix de muscade en poudre dans un grand bol
4. Mélangez très bien le tout
5. Ajoutez le beurre et le sucre roux
6. Mélangez à nouveau très bien
7. Ajoutez les carottes râpées, les noix concassés et le oeufs
8. Mélangez délicatement et harmonieusement le tout
9. Répartissez la pâte dans les caissettes
10. Laissez cuire les cupcakes au four pendant environ 25 minutes. Les cupcakes doivent être denses au toucher.
11. Eteindre le four et laissez les refroidir

Préparation glaçage café à l'américaine :

1. Mettre le cream cheese Philadelphia dans un grand bol
2. Ajoutez progressivement le sucre glace et mélangez à chaque ajout
3. Ajoutez les épices et l'extrait de vanille
4. Mélangez jusqu'à ce que vous obtenez une consistance ferme et légère

Dressage et décoration :

1. Utilisez une poche à douille
2. Décorez les cupcakes à froid



3. Rajoutez quelques vermicelles ou autre décorations. Mettre le tout au frais.

Astuce :

- Afin de vérifier la cuisson, plantez un cure-dent ou un couteau au centre du cupcake. Si le cure-dent ou le couteau ressort bien sec : les cupcakes sont bien cuits.
- Pour une dégustation froide, sortir les cupcakes du réfrigérateur 10 minutes avant de déguster.