

Mini carrot-cakes

Pour 48 petits fours

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 170g de carottes
- 60g de beurre mou
- 65g de vergeoise brune
- 1/2cc de 4 épices
- 1/2 cc de cannelle
- le zeste d'une orange bio
- 1/4cc de gingembre moulu
- 1 pincée de sel
- 1 gros œuf
- 100g de farine
- 1cc rase de levure chimique
- 60g de poudre d'amandes
- 20cl de jus d'orange
- 100g de sucre glace



Ustensiles spécifiques : un zesteur ou une râpe, un économe, un saladier, une spatule, un fouet, un pinceau alimentaire, une plaque aluminium perforée et une empreinte en silicone de 48 petits fours.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C puis placer l'empreinte petits fours en silicone sur la plaque aluminium perforée.
- Eplucher la carotte et la râper.
- Mélanger ensemble le beurre mou, la vergeoise et les épices.
- Ajouter les zestes d'orange, le gingembre râpé, le sel et l'œuf.
- Incorporer la farine mélangée à la levure, la poudre d'amandes et la carotte râpée.
- Mélanger pour obtenir une pâte homogène et remplir les formes.
- Faire cuire 15 min à 180°C.
- Préparer le glaçage en mélangeant au fouet le jus d'orange avec le sucre glace.
- Badigeonner le dessus des mini-bouchées à la sortie du four.
- Laisser sécher et démouler.

Bon appétit !

www.lesdelicesabelle.fr