

Mug cake aux carottes avec son glaçage maison - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2 personnes

Description

Laissez vous charmer par cette version simple d'un grand classique d'ici.

L'astuce du chef

Cette recette est idéale pour réaliser avec des enfants.

Ingrédients

Gâteau aux carottes

- 65 Ml Farine
- 1 Jaune Oeuf
- 2 Cuil. à soupe Sirop d'érable
- 2 Cuil. à soupe Pacanes
- 125 Ml Carotte rapée
- 1 Pincée(s) Cannelle
- 1 Pincée(s) Noix de muscade
- 1 Unité(s) Orange
- 0.50 Cuil. à thé Poudre à pâte
- 2 Cuil. à soupe Huile de canola

Glaçage

- 50 Gr Fromage à la crème
- 100 Ml Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four à 0 F°**
- Temps de repos **30 mins**

À préparer avant le cours

Ingrédients

Lavez la carotte.

Assurez-vous que tout vos ingrédients sont PESÉS ET MESURÉS.

Matériel

- 1 micro-onde
- 2 tasse à café ou 2 ramequin
- 2 cul-de-poule
- 1 râpe
- 1 économe
- 1 cuillère en bois
- 1 fouet
- 1 spatule

1 planche à découper + 1 couteau

Préparation avec le chef

Pelez et râpez la carotte.

Hachez les pacanes.

Zestez l'orange.

Gâteau aux carottes

Dans un cul-de-poule, mélangez la farine, les épices et la poudre à pâte.

Ajoutez le jaune d'oeuf, l'huile de canola, le sirop d'érable, les carottes, les pacanes et le zestre d'orange.

Mélangez le tout avec la cuillère en bois.

Divisez le mélange dans vos contenants à cuisson et faites cuire au micro-onde à puissance moyenne pour 2-3 minutes.

Vérifiez la cuisson à l'aide d'un cure-dent.

Laissez refroidir une trentaine de minutes.

Glaçage

Dans un bol, mélangez le sucre glace et le fromage à la crème à l'aide d'une spatule.

Tartinez sur le dessus de vos gâteaux.

Bon appétit!