

## Christmas carotte-Cake

### Ingrédients

- 300g carottes
- 200g farine engrain
- 100g d'amandes en poudre
- 150g de sucre complet
- 4 œufs
- 100 g beurre
- 1 sachet de levure
- ¼ c. à c. d'épice à pain d'épices
- 1 c. à s. de gingembre moulu
- 1 c. à s. de cannelle en poudre



### Glaçage

- 200g de cream cheese sans lactose
- 1 c. à s. de miel
- 1 c. à c. de cannelle en poudre

### Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Épluchez et râpez les carottes, afin d'obtenir 300g.
3. Mélangez le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les carottes râpées, l'amande en poudre, la farine, la levure et les épices. Mélangez bien et ajoutez le beurre fondu.
4. Versez la préparation dans un moule beurré et fariné. Faire cuire 30 à 35 min. Si besoin, passez la lame d'un couteau pour vérifier la cuisson. Réservez et laissez refroidir avant de le démouler.

Pour le glaçage :

- 1 Placez tous les ingrédients dans un bol et battez jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- 2 Découpez le gâteau au milieu dans l'épaisseur, à l'aide d'un fil en métal ou au couteau. Retirez délicatement le disque du haut et badigeonnez de glaçage. Reposez le disque et étalez le reste du glaçage sur tout le gâteau. Décorer de noix de coco sur les côtés et de noix de pécan grossièrement cassées sur les bords.