GÂTEAU BRÉSILIEN À LA CAROTTE

Ingrédients

Pour le gâteau:

6 ~~3~~ carottes moyennes ou 3 grandes

3 oeufs

18cl d'huile végétale

230g de farine

240g de sucre

15 g de levure chimique

Pour le glaçage:

160g de sucre

130g de chocolat en poudre

6cl de lait (60 ml)

50g de beurre

Instructions

1. Battre dans un blender les carottes coupées en rondeles, les œufs et l'huile. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre e la levure. Ajouter petit à petit le mélange du blender et tout homogénéiser à l'aide d'une maryse.
2. Verser la pâte dans un moule graissé et fariné et cuire au four à 180 degrés pendant 45 minutes.
3. Pour le glaçage, mettre dans une casserole le sucre, le chocolat en poudre, le lait et le beurre et mélanger bien à feu moyen jusqu'à ce que tout soit fondu.
4. Une fois le gâteau cuit, couvrir-le avec le glaçage encore chaud.