Kue Wortel (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

· 2g baking powder
· 2,5g baking soda
· 0,7g cengkeh bubuk
· 3g kayu manis
· 1 butir telur
· 1 kuning telur
· 2 putih telur
· 1 sejumput garam
· 200g minyak netral (biji anggur misalnya)
· 270g gula pasir
· 50g kacang yang dihancurkan (atau kacang pecan) + beberapa untuk dekorasi
· 135g wortel parut
· 50g kelapa parut
· 175g Philadelphia
· 70g mentega
· 35g gula halus
· 25g madu
· 160g tepung
· 2g baking powder
· 2,5g baking soda
· 0,7g cengkeh bubuk
· 3g kayu manis
· 1 butir telur
· 1 kuning telur
· 2 putih telur
· 1 sejumput garam
· 200g minyak netral (biji anggur misalnya)
· 270g gula pasir
· 50g kacang yang dihancurkan (atau kacang pecan)
· 135g wortel parut
· 50g kelapa parut
· 175g Philadelphia
· 70g mentega lunak
· 35g gula halus
· 25g madu

Préparation

1. Musim gugur, musim terbaik untuk memasukkan sayuran ke dalam kue rempah dan menikmati!

2. Jadi setelah kue labu, inilah kue wortel, dan bukan sembarang kue karena ini adalah resep dari Yotam Ottolenghi (ditemukan di blog C'est ma fournée).

3. Saya sangat sering menggunakan resep-resep gurihnya tetapi resep manisnya juga sangat baik, dan kue

ini tidak akan membuat saya mengatakan sebaliknya.

4. Sangat lembut, harum, lembab, dan meleleh di mulut, dengan glasir yang lembut, kue ini pasti akan disukai Daftar belanja : tepung baking powder 2, baking soda 0, cengkeh bubuk kayu manis 1 butir telur 1 kuning telur 2 putih telur 1 sejumput garam minyak netral (biji anggur misalnya) gula pasir kacang yang dihancurkan (atau kacang pecan) + beberapa untuk dekorasi wortel parut kelapa parut Philadelphia mentega gula halus madu Waktu persiapan : 30 menit + 1 jam memasak Untuk dua kue berukuran 18cm (saya membuat satu kue berukuran 20cm + satu berukuran 16cm) : Kue : tepung baking powder 2, baking soda 0, cengkeh bubuk kayu manis 1 butir telur 1 kuning telur 2 putih telur 1 sejumput garam minyak netral (biji anggur misalnya) gula pasir kacang yang dihancurkan (atau kacang pecan) wortel parut kelapa parut Kocok minyak dengan gula, tambahkan telur dan kuning telur.

5. Tambahkan wortel parut, lalu kacang (kacang pecan untuk saya) dan kelapa.

6. Akhirnya, masukkan bahan kering yang telah dicampur dan diayak (tepung, baking powder, baking soda, garam, dan rempah-rempah).

7. Kocok putih telur hingga kaku, dan masukkan perlahan ke dalam adonan sebelumnya.

8. Panggang selama 1 jam dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 150°C (sesuaikan dengan loyang dan oven Anda).

9. Keluarkan dari loyang dan biarkan dingin di atas rak.

10. Glasir : Philadelphia mentega lunak gula halus madu Beberapa kacang atau kacang pecan yang dihancurkan Kocok Philadelphia untuk melunakkannya, lalu kocok mentega lunak dengan gula halus dan madu.

11. Campurkan kedua adonan (jika Anda mau, Anda bisa menambahkan sedikit vanila, kayu manis, atau kulit jeruk).

12. Oleskan (atau semprotkan) glasir di atas kue, lalu hias dengan beberapa kacang yang dihancurkan sebelum menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com