キャロットケーキ（ヨタム・オットレンギ）

Préparation

1. 秋は、野菜をスパイスケーキに入れて楽しむのに最適な季節です！かぼちゃのケーキの後、今度はキャロットケーキです。しかも、これはヨタム・オットレンギのレシピ（ブログ「C’est ma fournée」で見つけました）です。私は彼の塩味のレシピを非常に多く使っていますが、彼の甘いレシピも素晴らしいです。このケーキが私に反対のことを言わせることはないでしょう。非常にしっとりとしていて、香りが良く、湿っていて溶けるような食感で、クリーミーなアイシングがかかっているこのケーキは、あなたに気に入っていただけるはずです😉 買い物リスト：の小麦粉のベーキングパウダー 2.

2. の重曹 0.
3. のクローブパウダーのシナモン 1個の卵 1個の卵黄 2個の卵白ひとつまみの塩の中性油（例えば、ぶどうの種油）の砂糖の砕いたナッツ（またはピーカンナッツ）+ デコレーション用にいくつかのすりおろした人参のココナッツフレークのフィラデルフィアのバターの粉砂糖の蜂蜜 準備時間：30分 +
1時間の焼き時間 18cmのケーキ2台分（私は20cmのケーキ1台と16cmのケーキ1台を作りました）：ケーキ：の小麦粉のベーキングパウダー 2.
4. の重曹 0.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com