

Rick's Carrot Cake

<http://heyrick.ddns.net/ccf.pdf>

Gateaux (26cm, énorme):

- 500g carotte
- 50g noix hachée
- 450ml (~300g) huile de colza/tournesol
- 400g farine
- 550g sucre fin
- Un pincée de sel
- 2 cuillères du thé de bicarbonate de sodium
- 1 cuillère du thé de poudre de cannelle

Glaçage:

- 150g de sucre glaçage
- 200g de fromage crème (Philadelphia/Kiri)
- 100g beurre ramolli

- Épluchez et finement râpez environ 500g de carottes. Cela vous laisser environ 400g de râpé dans un bol. Ajoutez les noix, finement haché. Laissez cet bol à côté pour plus tard.
- Chauffez votre four à **180°C** (Gaz #4, 360F).
- Dans un (autre) bol, ajoutez environ 450ml d'huile. Si vous n'avez pas un mesure liquide, 450ml de huile de colza pèse environ 300g.
- Tamisez 400g de farine (*farine normale*, pas de gateaux).
- Ajoutez 550g de sucre.
- Maintenant ajoutez un pincée de sel, le bicarbonate, et le cannelle. Notez que le cannelle est un goût fort, donc utilisez un main légère pour averti votre gateaux deviendra un sorte de bonhomme en pain d'épice!
- Enfin, ajoutez cinq œufs de taille moyen. Ensemble – les anglaises ne séparé pas les blancs et les jaunes.
- Déposez votre bol au mélangeur et battez à la vitesse *la plus lente* jusqu'au tout soit uniformément mélangé, puis mélangez pour 30 secondes plus. Jamais utilise le vitesse "Turbo", gâteaux sont délicates!
- Retirer le mélangeur et incorporé la carotte et noix à l'aide d'un cuillère.
- Mélangez-le doucement jusqu'au le résultat final ressemble si vous vomisse violemment après vous avez manger des huîtres.
- Beurrez votre moule à gâteau **de taille 26cm**, puis versez le préparation dans le bol. Oui, c'est énorme. Mettez dans votre four.
- Laissez cuire pour entre 50 minutes et 2h (dépendant a votre four). Un pique inséré au centre sortira propre quand le cuisson sont fini.
- Laissez refroidir. Compte en 2-3 heures pour refroidir complètement.
- Pour la glaçage, mélangez *doucement* 100g de beurre ramolli, 150g de sucre glaçage, et le fromage crème. Quand il est mélangé, mettre votre mélangeur au vitesse maximale et battre jusqu'au il est "duveteux" (ou environ 2 mins),
- Prenez votre glaçage et étalez-le sur le gâteau avec une spatule (ou grande couteau).
- ***Enfin fini!*** Mangez-vite avec un thé Earl Grey!