

# Gâteau aux carottes



<p><b>5 jaunes d'œuf</b> <b>250 g de sucre</b></p>	<p>→ Battre pendant 5 minutes au batteur électrique</p>
<p><b>250 g de carottes râpées</b> <b>250 g d'amandes moulues</b> <b>1 citron (zeste + jus)</b></p>	<p>→ Ajouter à la masse et mélanger</p>
<p><b>80 g de farine</b> <b>2 cc de poudre à lever</b></p>	<p>→ Mélanger → Ajouter à la masse et mélanger</p>
<p><b>5 blancs d'œuf</b> <b>1 pincée de sel</b></p>	<p>→ Battre les blancs d'œuf avec le sel en neige → Ajouter délicatement à la masse avec une spatule</p>
<p><b>1 moule à charnière</b> <b>un peu de beurre</b></p>	<p>→ Recouvrir le fond d'un papier sulfurisé → Beurrer les côtés du moule → Verser la pâte dans le moule</p>
<p><b>250 g de sucre glace</b> <b>2,5 cs de jus de citron</b> <b>Quelques carottes en masepain</b></p>	<p>→ Mélanger le sucre glace et le jus de citron → Étaler sur le gâteau froid → Parsemer le gâteau de carottes en masepain → Laisser tiédir</p>

**Cuisson** : env. 55 min. dans le bas du four préchauffé à 180 °C.

