



Cake carotte quinoa



INGRÉDIENTS

Pour **1 cake de près d'1 kg**:

- 120 g de farine d'épeautre
- 170 ml d'huile d'olive douce
- 180 g de quinoa rouge, cuit
- 2 carottes, épluchées et râpées
- 3 œufs
- 2 c. à c. d'épices à speculoos
- 2 c. à c. de poudre à lever
- 1 c. à c. de bicarbonate
- 20 g de poudre au sucralose (= 200 g sucre)
- 180 g de fromage frais (ex. Philadelphia)
- 2 c. à c. de poudre au tagatose

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger au mixer l'huile d'olive avec la poudre au sucralose. Ajouter les œufs et mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Mélanger la farine, le bicarbonate et la poudre à lever et ajouter le mélange à la pâte. Incorporer à la spatule les carottes râpées et le quinoa à la pâte.

Verser la pâte dans un moule carré de 22 cm préalablement recouvert de papier à cuisson. Enfourner pendant 45 à 50 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'une pique en bois. Le cake est cuit si la pâte ne colle pas. Sinon enfourner quelques minutes supplémentaires. Laisser refroidir à température ambiante pendant 1 heure.

Mélanger le fromage frais avec la poudre au tagatose et recouvrir le cake d'une fine couche de ce mélange.

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE: