



Mini cakes coco-carotte

Temps de préparation : 25 min | Temps de cuisson : 30 min | Pour 6 personnes



Ingrédients

- 225 gr de carottes
- 110 gr de noix de coco en poudre
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs battus
- 75 gr de beurre fondu
- 1 pincée de sel

Ustensiles

- Une balance pour peser les ingrédients
- Un saladier
- Un fouet
- Une spatule
- Un économiseur
- Un fouet
- Une spatule
- Un économiseur
- Un moule à cake ou un moule à muffins
- Des ravers
- Une râpe à fromage

Étapes

- Séparer les blancs des jaunes.
- Battre dans un saladier le sucre, les jaunes jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
- Laver, éplucher et râper les carottes.
- Ajouter à la pâte la levure, la farine, le beurre, et la noix de coco, puis les carottes, et bien mélanger.
- Incorporer les blancs puis verser dans un moule beurré et fariné.
- Mettre au four à 200-220°C.

[Télécharger la fiche en pdf](#) ►