

Gateau carotte, chocolat d'Halloween au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 45 min	Durée : 50 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 12	Etapes : 17	Astuces : 13	

Ingrédients

Pour le gâteau d'Halloween:

150G de beurre

100G de chocolat

100G de sucre semoule

100G de farine

100G de poudre d'amandes

3 carottes

3 oeufs

1 sachet de levure

1 pincée de sel Pour le glaçage chocolat:

100G de chocolat

30G de beurre

30G de sucre glace

Etapes

Comment faire un délicieux gâteau pour Halloween avec votre thermomix TM31, TM5 ou TM6, avec vos enfants?

Pour le gâteau d'Halloween :

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Eplucher les carottes, les couper en gros morceaux, les mettre dans le bol du thermomix et mixer 45 secondes sur la vitesse 5.

Réserver dans un bol.

Â»

Mettre le chocolat dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5. Réserver dans un bol.

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et programmer 2 minutes sur 70°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter le sucre en poudre, les oeufs, la farine, la poudre d'amandes, la levure et mixer 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Ajouter la levure et régler 15 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Enlever 1/4 de pâte et la mettre de côté.

Â»

Mettre les carottes (que vous avez préparé à l'étape 2) dans le bol du thermomix et programmer 20 secondes sur la vitesse 3. Verser la moitié de cette préparation dans un moule à gâteau. Garder de côté le reste de pâte.

Â»

Gateau carotte, chocolat d'Halloween au magimix

Rincer le bol, mettre le 1/4 de pâte (que vous aviez mis de côté a l'étape 7) dans le bol du thermomix et ajouter la poudre de chocolat que vous avez préparée à l'étape 3.

Â»

Régler 15 secondes sur le vitesse 3. Verser ce mélange dans votre moule à gâteau, étaler bien partout pour recouvrir la pâte qui se trouve en dessous.

Â»

Ajouter le reste de pâte à la carotte.

Â»

Enfourner 45 minutes.

Pour le glaçage chocolat :

Â»

Laisser refroidir le gâteau.

Â»

Mettre le chocolat dans le bol du thermomix et mixer 7 secondes sur le vitesse 5 pour obtenir du chocolat en poudre.

Â»

Ajouter le beurre et le sucre glace.

Â»

Régler 3 minutes sur 80°C à la vitesse 2.

Â»

Verser le glaçage sur le gâteau et laisser durcir.

Régalez vous avec ce gâteau parfumé à la carotte thermomix. Miam ;)