

CARROT CAKE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sucre	70	14
Farine	100	20
Levure chimique	10	2
Cerneaux de noix	15	3
Raisins secs	15	3
Carottes râpées	145	29
Beurre ou margarine	95	19
Cannelle	-	-
Yumgo ENTIER POUDRE	11	2,2
Eau (pour hydrater la poudre)	44	8,8
Total	505	100



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Entier Poudre avec l'eau pour le réhydrater.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre réhydraté avec le sucre.
- Mélanger la farine, la poudre à lever et les épices.
- Ajouter les poudres au mélange Yumgo-sucre.
- Ajouter les carottes râpées, les raisins et les cerneaux de noix.
- Ajouter la margarine fondue.
- Cuire 30 min à 160°C (muffin)/ 60 min à 170°C (cake)



CONSEILS

- Pour une meilleure texture, utiliser des carottes râpées épaisses.