



Το πιο νόστιμο κέικ καρότου

Μερίδες: 10-12, **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά, **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα & 10 λεπτά, **Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα

Σκεύος: στρογγυλή φόρμα διαμέτρου 22 εκ.

Υλικά για το κέικ:

320 γρ. καρότα τριμμένα
270 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 κ.γ. μαγειρική σόδα
1 ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
½ κ.γ. αλάτι
1 κ.γλ. κανέλα
4 αυγά
300 γρ. μαύρη ζάχαρη
220 ml ελαιόλαδο
2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

Υλικά για το γλάσο:

250 γρ. τυρί κρέμα
1 κ.σ. χυμό πορτοκάλι
100 γρ. αγαύη ή μέλι
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

Εκτέλεση

1. Ανακατεύουμε το αλεύρι, τη μαγειρική σόδα, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και την κανέλα.
2. Χτυπάμε τα αυγά με ένα μίξερ χειρός ή στο μίξερ με το σύρμα για 1 λεπτό. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και τα χτυπάμε για 3-4 λεπτά, μέχρι να γίνει το μείγμα ανοιχτόχρωμο και πηχτό. Προσθέτουμε λίγο-λίγο το ελαιόλαδο και το εκχύλισμα βανίλιας.

MADAME GINGER®

3. Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι και χτυπάμε προσεκτικά, ίσα-ίσα να ενωθούν τα δύο μείγματα.
4. Προσθέτουμε τα τριμμένα καρότα και ανακατεύουμε με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής να ενσωματωθούν ομοιόμορφα στο υπόλοιπο μείγμα.
5. Ρίχνουμε το τελικό μείγμα σε λαδωμένη φόρμα, περασμένη με λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στον αέρα στους 180οC, για 1 ώρα και 10 λεπτά.
6. Ετοιμάζουμε το γλάσο χτυπώντας με το μίξερ τυρί κρέμα και τον χυμό. Τα χτυπάμε για 2-3 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν και ν' αφρατέψουν. Προσθέτουμε την αγαύη ή το μέλι και τη βανίλια σταδιακά μέχρι να αφρατέψει. Βάζουμε τον κάδο στο ψυγείο, να κρυώσει.
7. Βγάζουμε το κέικ απ' το φούρνο, αφήνουμε να κρυώσει για 10-15 λεπτά και ξεφορμάρουμε. Αφήνουμε τουλάχιστον 1 ώρα, να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου, πριν βάλουμε το γλάσο.
8. Απλώνουμε το γλάσο ομοιόμορφα σε όλη την επιφάνεια του κέικ. Φυλάμε το κέικ στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.