

Banana Carrot Bread vegan

Ingrédients :

- 300g de carottes bio épluchées
- Le zeste d'une orange bio
- Un morceau de gingembre bio frais (selon votre goût)
- 200g de farine d'épeautre blanche bio
- 160g de sucre de canne ou cassonade
- 2 bananes bio
- 50g de noix de cajou en poudre (je la fais moi-même)
- 1 c. à café de vanille liquide bio
- 1 c. à café de cannelle
- 1 sachet de levure bio
- 50 ml d'huile de coco désodorisée
- Une pincée de sel

Glaçage :

- 115g de noix de cajou nature
- Le jus d'un citron bio
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 à 3 c à soupe de lait d'épeautre
- 1 c. à café de d'extrait de vanille bio
- Une pincée de sel

Préparation :

- Préchauffer le four à 180° C.
- Râper les carottes. Mélanger dans un bol la farine, le gingembre râpé, le zeste d'orange, la levure, les noix de cajou en poudre, la cannelle, la levure et le sel.
- Écraser les bananes finement. Ajouter le sucre, l'huile de coco et mélanger.
- Ajouter les carottes râpées et mélanger. Verser dans le bol avec les poudres et bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- Verser dans un plat à four chemisé de papier cuisson et cuire 30 min. Vérifier la cuisson. Laisser refroidir.
- Pendant la cuisson, préparer le glaçage. Mixer dans un blender, à vitesse rapide, tous les ingrédients avec 1 càs de lait d'épeautre pour commencer, jusqu'à l'obtention d'un glaçage moelleux. Ajouter du lait végétal si besoin.
- À la sortie du four, sortir le gâteau du moule à l'aide du papier sulfurisé et bien laisser refroidir.
- Recouvrir le gâteau avec le glaçage et mettre au frais 30 min.