



## Mon petit lapin façon carrotcake

Recette et photo de V. Olivier



5  
portions  
(4 + bébé)

### INGRÉDIENTS

Pour le gâteau :

- 135 g de farine de riz
- 70 g de maïzena
- 80 g de sucre
- 1 sachet de levure colorée orange (type levure Francine®)
- 80 g de carotte (1 pièce)
- ½ c. à café de gingembre
- ½ c. à café de cannelle
- 50 g abricots secs
- 100 g sucre glace
- 170 g de jus d'orange
- 20 g huile

Pour bébé :

- 6 mesurette de **Neocate® Junior neutre**

Pour le décor :

- 100 g de pâte à sucre blanche
- 20 g de pâte à sucre rose (au rayon aide-pâtisserie des supermarchés)
- Cacao en poudre
- 1 bougie

### PRÉPARATION

1. Epluchez la carotte, râpez-la avec la râpe fine. Râpez les abricots secs (vous pouvez utiliser une moulinette à fromage).
2. Mélangez la farine, le sucre, la maïzena, la levure, la cannelle et le gingembre. Incorporez la carotte et les abricots râpés, puis le jus d'orange jusqu'à obtenir une pâte épaisse et homogène. Préchauffez le four à 170 °C (th. 6). Versez les 2/3 de la pâte dans un moule en silicone huilé de 16 cm de diamètre et enfournez le tout 35 min.
3. Pour bébé : incorporez **Neocate® Junior neutre** dans la pâte restante et garnissez des moules à madeleine en silicone. Enfournez 15 minutes.