**Gâteau brésilien aux carottes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/02/gateau-bresilien-aux-carottes-p1280865-r-scaled.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**Le gâteau :  
- 325 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes) **pesées épluchées**  
**- 190 g d'huile (de tournesol pour moi)**  
**- 3 œufs**  
**- 250 g de sucre**  
**- 400 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**

**1 moule à chiffon-cake (moule à cheminée) de 25 cm de Ø** **ou 1 moule à manqué de 22 cm de Ø** **beurrés et farinés ou tapissés de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Couper les carottes en gros dés et les mettre dans le bol du blender avec l'huile et les œufs. Mixer longuement pour obtenir une purée fine.  
Verser la purée dans un saladier et ajouter le sucre. Mélanger au fouet.  
Ajouter la farine et la levure et travailler au fouet pour obtenir une pâte homogène.  
Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 45 minutes.  
Démouler délicatement et laisser refroidir sur une grille.

**Le nappage chocolat :  
- 100 g de sucre**  
**- 25 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer en poudre**  
**- 50 g d'eau**  
**- 20 g de beurre**

Mettre tous les ingrédients dans une petite casserole.  
Porter à ébullition et laisser bouillir pendant 2 minutes  
sans cesser de remuer.  
Mettre un plat sous la grille supportant le gâteau.  
Verser la sauce au chocolat sur le dessus du gâteau et la laisser couler sur le tour.  
Déposer le gâteau sur le plat.