

CHEESECAKE D'HALLOWEEN À L'ORANGE ET À LA CAROTTE



DÉCOUVREZ COMMENT RÉALISEZ CE DÉLICIEUX CHEESECAKE D'HALLOWEEN À L'ORANGE ET À LA CAROTTE

Il est parfois difficile de faire manger des légumes aux enfants mais grâce à cette recette de Cheesecake d'Halloween, vos enfants en seront plus que ravis ! Découvrez comment réaliser ce cheesecake à base de carottes et au goût d'orange. C'est un gâteau qui sera parfait pour Halloween de par sa couleur et qui peut être décoré comme vous le souhaitez. Profitez d'un après-midi en famille proche d'Halloween pour créer ensemble ce gâteau qui va plaire aux petits comme aux grands.

LES INGRÉDIENTS DU CHEESECAKE D'HALLOWEEN :

150 g de carottes cuites 3 œufs 120 g de miel 9 cl de jus d'orange 1 cuillère à café de cannelle 120 g de Speculoos 45 g de beurre 1 cuillère à soupe de zestes d'orange confits coupés en dés

LA RECETTE DU CHEESECAKE D'HALLOWEEN :

Commencez par préchauffer votre four à 180°C.

Mixez les carottes rapées.

Écrasez les Speculoos et mélangez le résultat avec le beurre préalablement fondu. (30 sec au micro-onde)

Tassez le mélange dans un moule à manqué préalablement beurré.

Cuisez la base 6 min à 180°C.

Dans un saladier, mélangez les œufs, le miel ainsi que la cannelle, le jus, la purée de carotte et les zestes d'orange.

Enfournez 1h à 200°C.

Il ne vous restera plus qu'à décorer votre cheesecake grâce à du chocolat fondu ainsi que des décorations d'Halloween.

Petite plus : vous pouvez déguster le cheesecake tiède ou froid.