

RECETTE « CARROT CAKE »

Ingrédients :

- 300g de carotte
 - 150g de sucre roux
 - 130g de beurre
 - 2 œufs
 - 200g de farine
 - 1 sachet de levure
 - 1 cuillère à café de cannelle
 - 1 pincée de muscade moulue
 - 100g de raisins secs (facultatif)
 - 50g de noix concassées (facultatif)
 - 3 cuillères à soupe de lait
-
- Epluche les carottes et râpes-les.
 - Dans une casserole, fais fondre le beurre avec le sucre.
 - Hors du feu, ajoute les œufs et mélange bien.
 - Ajoute maintenant les carottes râpées.
 - Dans un saladier, mélange la farine, la levure, la cannelle et la muscade.
 - Petit à petit, ajoute ce mélange à la préparation aux carottes.
 - Ajoute les raisins secs, les noix et le lait.
 - Beurre un moule à cake et verse la préparation.
 - Fais cuire ton gâteau 45 minutes à 170°C (thermostat 5)
 - Une fois cuit, il faut démouler le gâteau et le laisser refroidir avant de le déguster !

Bon appétit !