



GATEAU AUX CAROTTES

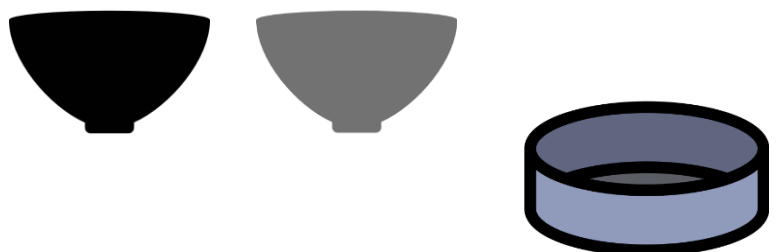
Ingrédients

- 200 g de carottes râpées
- 100 g d'ananas râpée
- (100g de noix hachées)
- 200g de sucre
- 1 cuillère à café de sucre vanillé
- 200g de farine
- 4 œufs
- 120mL d'huile
- 2 cuillères à café de levure
- 2 cuillères à café de cannelle
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de sel

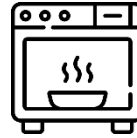
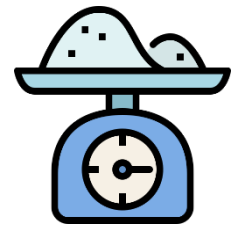


Ustensiles

- 2 saladiers
- Moule à gâteau



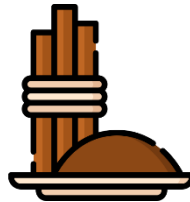
- Cuillère à café
- Fouet
- Balance
- Four



Préparation

1 – Dans un saladier verser la farine, la levure, le sel, le bicarbonate de soude, la cannelle, les noix.

Mélanger pour obtenir un ensemble homogène.



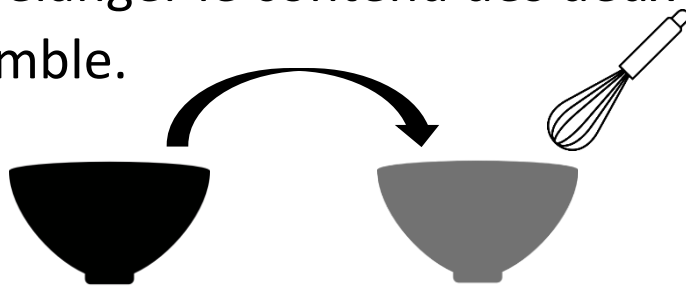
2 – Dans l'autre saladier mélanger le sucre, le sucre vanillé, les œufs, la carotte.



3 – Tout en mélangeant, ajouter l'huile et l'ananas au saladier contenant les carottes.



4 - Mélanger le contenu des deux saladiers ensemble.



4 - Verser la pâte dans un moule à gâteau et enfourner à 140°C pendant 1h20.

