



GATEAU AUX CAROTTES

Ingrédients

- 150 g de carottes râpées
- 100g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125g de farine
- 2 œufs
- 90mL d'huile
- 1/2 sachet de levure
- 1 cuillères à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de sel



Ustensiles

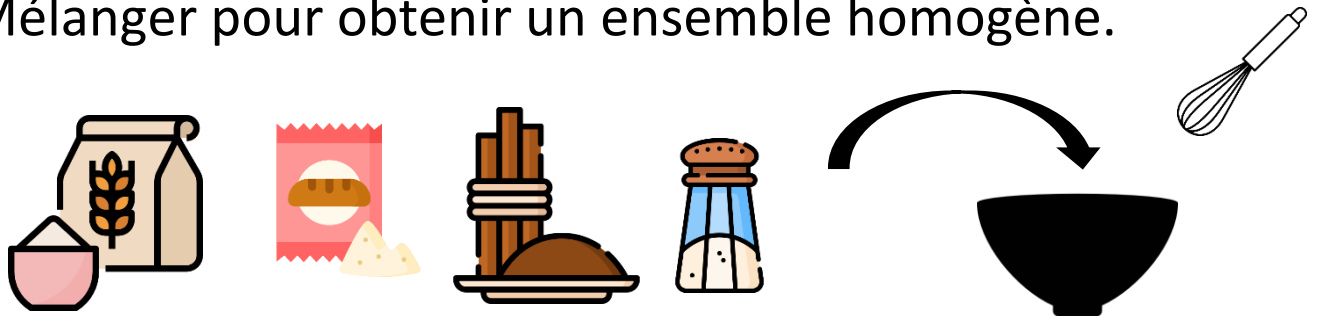
- 2 saladiers
- Moule à gâteau
- Cuillère à café
- Fouet
- Balance
- Four



Préparation

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

Mélanger pour obtenir un ensemble homogène.



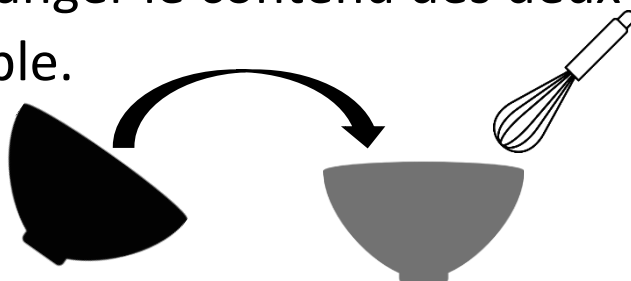
2 – Dans l'autre saladier mélanger le sucre, le sucre vanillé, les œufs, la carotte.



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



4 - Mélanger le contenu des deux saladiers ensemble.



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

