

Cake aux carottes



15 min.



8



facile



30 min.



Ingédients :

- 90g de farine
- 80g de sucre roux
- 180g de carottes
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza
- 6 noix
- 1/2 paquet de levure chimique
- 3 pincées de cannelles (facultatif)

Préparation :

- 1 Préchauffer le four à 180°C
- 2 Râper les carottes finement
- 3 Concasser les noix
- 4 Mélanger les 2 œufs entiers avec le sucre
- 5 Y incorporer le reste des ingrédients : farine, noix concassées, carottes râpées, huile, levure et cannelle
- 6 Huiler le moule à cake et y incorporer la préparation
- 7 Mettre au four 30-35 minutes à 180°C

