

Gâteau à la carotte



Dessert Végétarien Gâteau Gâteau aux carottes Gâteau aux carottes

Personnes

Très facile

Bon marché

8

Ingrédients

- 300 g de carotte
- 200 g de sucre roux
- 150 g de beurre
- 2 oeufs
- 200 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 1 cannelle en poudre
- 1 pincée de muscade moulue
- 100 g de raisins secs
- 50 g de noix concassées
- 3 lait

Préparation

TEMPS TOTAL : 1H20



20 min

Cuisson : 1 h

- 1 Eplucher et râper les carottes. Faire fondre le beurre et le mélanger avec le sucre.
- 2 Hors du feu, ajouter les oeufs et mélanger.
- 3 Ajouter les carottes et mélanger.
- 4 Réserver.
- 5 Mélanger farine, levure et épices. Passer ce mélange au tamis tout en l'incorporant à la préparation aux carottes.
- 6 Ajouter les raisins, les noix et le lait.
- 7 Faire cuire dans un moule beurré et fariné à four préchauffé à 170°(th5) pendant 1 heure.
- 8 Démouler chaud et déguster froid.

+ Note de l'auteur

Encore meilleur le lendemain! Peut être accompagné d'une crème anglaise.