

Gâteau aux carottes



Dessert Végétarien Gâteau Gâteau aux carottes Gâteau aux carottes Végétarien

Personnes

Facile

Bon marché

6

Ingédients

- 250 g de carotte râpées
- 125 g de sucre
- 2 oeufs
- 60 g de cerneau de noix concassés
- 125 g de beurre fondu
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de cannelle

Préparation

TEMPS TOTAL : 1H30



30 min

Cuisson : 1 h

- 1 Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C).
- 2 Fouetter les œufs avec le sucre. Quand le mélange double de volume et devient mousseux, ajouter peu à peu la farine et le beurre fondu tout en continuant de fouetter puis la cannelle, la levure et enfin les carottes râpées et les noix sans arrêter de fouetter.
- 3 Bien mélanger, verser dans un moule a cake et faire cuire 1 heure.
- 4 Laisser tiédir avant de démoluer.

+ Note de l'auteur

On peu utiliser un demi-sachet de levure chimique et rajouter une pincée de bicarbonate de soude. Le bicarbonate fait lever les pâtes et rend les pâtisseries plus légères et plus digestes. Ce gâteau est suprenant, car on ne soupçonne pas la présence des carottes!