

CAKE aux carottes

Préparation :30 mn

Cuisson : 45-50 min

Ingrédients

200 g de farine
3 œufs
150 g de sucre
150 g de beurre
1/2 sachet de levure
200 g de carottes
1 pincée de noix de muscade
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffez le four à 180° (thermostat 6).

Pelez les carottes et râpez-les.

Faites fondre le beurre à feu doux ou au micro-ondes.

Dans un saladier (ou un robot ménager), battez au fouet les œufs entiers avec le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Ajoutez en pluie la farine et la levure, puis le beurre fondu.

Mélangez les carottes râpées, la cannelle et la muscade à la pâte.

Beurrez et farinez le moule à cake et versez-y' la préparation.

Faites cuire au four pendant 45 à 50 min

(la lame d'un couteau plantée dans le cake doit en ressortir propre).