

Gâteau aux carottes



Ingrédients :

- 200 g de farine
- 75 g de poudre d'amande
- 300 g de cassonade
- 1 cuillère à café de mélange 4 épices
- une pincée de gingembre en poudre
- 1 pincée de sel
- ½ sachet de levure
- râpures de noix de muscade
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile de pépin de raisin
- 60g de beurre
- 4 œufs
- 200g de carottes râpées

Temps de préparation : 15min Temps de cuisson: 50 min

1- Mélangez la farine, la poudre d'amande, la cassonade, la levure chimique, le sel et les épices.



2- Ajoutez les œufs, le lait, l'huile et le beurre fondu et bien mélanger. Puis incorporez les carottes râpées.

3- Enfourez à 180 °C pendant 50 min.

