

# Gâteau aux carottes

Type de plat : DESSERT

Pour : 6 personnes

Temps de préparation : 30 min

Source :  
<http://www.marmiton.org>

Temps de cuisson : 1 heure

## Les instructions de préparation :

- ✓ Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C).
- ✓ 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.
- ✓ Bien mélanger, verser dans un moule à cake et faire cuire 1 heure.
- ✓ Laisser tiédir avant de démouler.

## Les remarques et commentaires :

On peut rajouter un glaçage pour la décoration

**LEGUMES**

## Il me faut :

- 250 g de carottes râpées
- 130 g de sucre
- 2 œufs
- 60 g de cerneaux de noix concassés
- 130 g de beurre fondu
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de cannelle

## La mise en œuvre :



Facile

## Le coût de la recette :



Bas

