

RECETTE DU CAKE AUX CAROTTES

1ERS INGRÉDIENTS

- 130 g de sucre brun
- 12 cl d'huile de tournesol
- 4 oeufs moyens
- 2 cas de jus d'orange
- 240 g de carottes râpées
- 3/4 de zeste d'une orange
- 1/2 cac d'extrait de vanille

2EMES INGRÉDIENTS

- 240 g de farine T65 ou T55 (ou 200 g de farine et 50 g de maïzena)
- 2 cac de levure chimique
- 1 cac de sel
- 2 cac de cannelle en poudre
- 1/2 cac de noix de muscade en poudre
- 1/2 cac de cardamome en poudre
- 1:2 cac de poivre noir
- 30 g de noix hachées
- 30 g de raisins secs

Préchauffez le four à 175 ° (chaleur tournante)

Fouettez énergiquement tous les 1ers ingrédients ensemble

Mélangez tous les 2 èmes ingrédients ensemble

Mélangez les 2 préparations sans trop travailler la pâte

Beurrer et fariner un moule rectangulaire de 21 x 9 et de 8 cm de hauteur

Remplir le moule de pâte aux trois quart

Enfournez pour 48mn de cuisson environ

Laissez refroidir