

Cake aux carottes façon Francine

Ingrédients 2 oeufs 100g sucre semoule 10cl huile de Tournesol

175g farine blanche ou 175g (1/2 farine blanche+ 1/2 farine de chataigne)

1sachet de levure alsacienne

200g carottes râpées + 30g raisins de corinthe gonflés à l'eau et égouttés

1/2 c à c de cannelle + 1 pincée de noix de muscade

Préchauffer le four à 200°

Battre les oeufs+ le sucre: obtenir un mélange bien mousseux

Ajouter l'huile+ la cannelle+la muscade

Incorporer la farine+ la levure: bien mélanger

Ajouter les carottes râpées+ les raisins:toujours bien mélanger

Verser le tout dans le moule à cake beurré et fariné

Puis faire cuire 35à 40mn en surveillant la couleur du cake

Bon appétit !!!

Amicalement

Francine