

Mon Carrot Cake

<http://www.lafeecreative.com/2022/09/mon-carrot-cake.html>



Pour 6 personnes

Ingrédients :

3	Œufs
100 g	Sucre roux
140 g	Huile de tournesol
2 cuil. à soupe	Vanille liquide
2 cuil. à café	Quatre-épices
1 sachet	Levure chimique
190 g	Farine
1 poignée	Noix de pécan concassées
4	Carottes râpées

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 °C (th 6). Beurrer un moule de 20 cm de diamètre.
2. Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Incorporer la vanille, le « quatre-épices » et l'huile. Mélanger.
4. Ajouter la farine tamisée et la levure. Mélanger.
5. Ajouter les carottes et les noix de pécan. Mélanger jusqu'à une pâte d'aspect homogène.
6. Verser la préparation dans le moule.
7. Cuire au four pendant 40 min. Vérifier la cuisson et prolonger de 5 min en 5 min si nécessaire - ce temps dépend de la hauteur du moule.