

## CARROT CAKE

Pour cuisiner des carottes  
devenues trop molles

### INGRÉDIENTS :

- 180 g d'huile végétale
- 250 g de sucre
- 2 c. à c. d'extrait de vanille liquide
- 1 c. à c. de muscade
- 4 oeufs
- 250 g de farine
- 2 c. à c. de cannelle
- 300g de carottes râpées (3-4 grosses)
- 120 g de noix concassées (pas broyées)
- 1 sachet de levure chimique



x 8



30 min



30 - 40 min



Pas cher



Moyen

1. Préchauffez votre four à 175°C (thermostat 5/6).
2. Mélangez au fouet les 4 oeufs et le sucre.
3. Incorporez l'extrait de vanille, la muscade, la cannelle et l'huile.
4. Mélangez le tout au fouet. Ajoutez la farine et la levure. Fouettez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
5. Ajoutez les carottes râpées et les noix concassées. Mélangez au fouet doucement jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
6. Huilez et farinez légèrement le moule (voire les deux moules car la dose le permet) et versez la préparation.
7. Enfournez 30 à 40 minutes selon votre four à 175°C (thermostat 5/6). Piquez pour vérifier que le gâteau soit cuit.