

CARROT CAKE

165 °C

40 MIN MINIMUM



LES INGRÉDIENTS

- 220 g de carottes
- 3 œufs
- 125 g de sucre
- 150 g d'huile de tournesol
- 200 g de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel

LE DÉROULÉ

- 1 Préchauffez votre four à 165 °C.
- 2 Dans un saladier, mélangez les œufs et le sucre ensemble.
- 3 Ajoutez l'huile et remuez.
- 4 Incorporez la farine et la levure.
- 5 Ajoutez une petite cuillère de cannelle et la pincée de sel.
- 6 Râpez les carottes et ajoutez-les à la préparation.
- 7 Mélangez bien.
- 8 Huilez un moule à cake et farinez-le légèrement pour pouvoir démouler le gâteau facilement.
- 9 Versez la préparation dans le moule.
- 10 Enfournez pendant au moins 40 minutes à 165 °C. Pour vérifier la cuisson, plantez la pointe d'un couteau à l'intérieur du cake : elle doit ressortir propre. Sinon, laissez le cake 5 minutes de plus dans le four et vérifiez à nouveau. Le temps de cuisson dépend du four utilisé ; il peut donc être nécessaire de l'ajuster.
- 11 Laissez refroidir votre carrot cake.

BONNE DÉGUSTATION !