




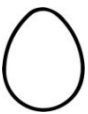




CARROT CAKE

Ingrédients :

- 1  de 
- 1 
- 1/2  de  roux
- 2 
- 3  râpées
- 100g de  fondu
- du sucre glace pour la décoration

Préparation :

Mélanger le tout, verser dans un moule beurré et faire cuire au four à 180° (thermostat 6) pendant 30 minutes.

Laisser refroidir puis démouler. Saupoudrer de sucre glace.

