

gâteau aux carottes

ingrédients :

- 250 grammes de carottes râpées
- 125 grammes de noisettes en poudre
- 100 grammes de sucre
- 50 grammes de farine
- 2 oeufs
- 2/3 d'un paquet de levure
- beurre et farine pour le moule

préparation :

- 1) préchauffer le four à 200°
- 2) nettoyer et sécher les carottes, puis les râper dans un saladier
- 3) ajouter les noisettes en poudre
- 4) ajouter le sucre puis la farine tamisée et la levure en remuant
- 5) bien mélanger
- 6) battre les oeufs en omelette dans un bol
- 7) incorporer petit à petit l'omelette au mélange en remuant
- 8) beurrer puis fariner le moule, y verser la préparation
- 9) faire cuire 35 mn