

Gâteau portugais aux carottes

Ingrédients

- 4 œufs
- 4 carottes
- 20 cl d'huile
- 200g de sucre
- 200g de farine
- 1 sachet de levure

Glaçage au chocolat

- 200g de chocolat
- 20g de beurre
- 50g de sucre glace

Préparation

Étape 1

Laver, peler et couper en tronçons les carottes. Dans un mixeur, mettre les carottes et les œufs et bien mixer. Verser la préparation dans un saladier. Ajouter l'huile. Ajouter le sucre, mélanger. Ajouter la farine et la levure et mélanger.

Étape 2

Verser la préparation dans un moule rond et beurré. Cuire 40 minutes à four préchauffé à 180° C.

Étape 3

Dans une casserole, couper le chocolat en carrés, ajouter le beurre et le sucre glace. Napper le gâteau refroidi avec cette préparation.

ndant 10 minutes à 200°.