

# Le gâteau à la carotte.



## Ingrédients :

- Un yaourt nature,
- Du sucre en poudre,
- De la farine,
- De l'huile d'olive,
- 2 œufs,
- 1 sachet de levure chimique,
- 2 carottes.
- Un peu de beurre.

## Ustensiles :

- Un bol,
- Un saladier,
- Une cuillère,
- Un fouet,
- Une râpeuse,
- Un économe,
- Un couteau,
- Un plat,
- Une marise,
- Une planche à découper

## Préparation :

1. Verser le yaourt dans un bol.
2. Remplir le pot de yaourt avec le sucre et le verser dans un saladier.
3. Remplir le pot de yaourt avec la farine et le verser dans le saladier avec le sucre.
4. Ajouter le sachet de levure dans le saladier.
5. Mélanger la préparation.
6. Remplir au  $\frac{3}{4}$  le pot de yaourt d'huile et le verser dans le saladier avec la farine, le sucre et la levure.
7. Mélanger la préparation.
8. Ajouter les œufs et le yaourt dans le saladier.
9. Mélanger la préparation.
10. Eplucher et râper les carottes. Les mettre dans le saladier.
11. Mélanger la préparation.
12. Beurrer le plat et verser la préparation.
13. Mettre au four pendant 45 minutes à 180°C.