

Carrot cake

Ingrédients :

250g de carottes râpées

60g de cerneaux de noix

125g de sucre

125g de beurre fondu

2 œufs

200g de farine

1 sachet de levure

1/2 cuillère à café de cannelle

Préparation :

1°) Préchauffer le four à 150 °C.

2°) Fouetter les œufs avec le sucre. Quand le mélange double de volume et devient mousseux, ajouter peu à peu la farine et le beurre fondu tout en continuant de fouetter puis la cannelle, la levure et enfin les carottes râpées et les noix sans arrêter de fouetter.

3°) Bien mélanger. verser dans un moule à cake et faire cuire 1 heure.

4°) Laisser tiédir avant de démouler.