
CARROT CAKE



8 parts



10-15'



50-60'



180°

INGRÉDIENTS

- 5 carottes (à râper)
- 20cL d'huile de tournesol
- 125gr de sucre ou cassonade
- 275gr de farine
- 2 c.à.c. rases de levure chimique
- 4 œufs
- 1 c.à.c. d'extrait de vanille (optionnel)
- 3 c.à.c. de cannelle moulue (optionnel)

RECETTE

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger le sucre, la farine, la levure et la cannelle puis ajouter l'huile de tournesol et mélanger de nouveau.

Ajouter les carottes râpées, l'extrait de vanille, puis les œufs un par un, jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Verser dans un moule à gâteau ou un moule à cake et enfourner environ 50min.

Pour vérifier la cuisson piquer le centre avec la pointe d'un couteau. Elle doit ressortir sèche.

Laisser le carrot cake refroidir 10min avant de le démouler.



A year in Madagascar
1 an à Madagascar