

Carrot Cake

Au four - Pour 6 personnes

Ingrédients

300 g de carottes

170 g de sucre

250 g de farine

15 cl d'huile

2 œufs

1 sachet de levure

1 cc de cannelle en poudre

1 pincée de noix de muscade

Temps de préparation

Préparation | 20 min

Cuisson | 50 min



Préparation

- Préchauffer le four à 180°C (th.5/6)
- Râper finement les carottes. Réserver.
- Tamiser la farine, la levure, la cannelle et la muscade dans un saladier.
- Dans un autre saladier, fouetter les œufs, le sucre et l'huile.
- Rassembler les deux préparations et ajouter les carottes râpées.
- Beurrer un moule et verser la pâte.
- Enfourner 50 minutes.
- Laisser tiédir avant de le démouler.