

Gâteau aux carottes



PRÉPARATION

Fouetter les œufs avec l'huile, les zestes d'orange et le sucre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Bien mélanger tous les ingrédients secs, puis en incorporer environ un tiers aux carottes râpées.

Ajouter ensuite les carottes au mélange d'œufs et bien mélanger. Pétrir avec le reste des ingrédients secs pour obtenir une pâte homogène et la verser dans le moule.

Cuire au four préchauffé à 165° C pendant environ 30 minutes.

Laisser refroidir, décorer selon les envies avec du chocolat blanc et déguster.

INGRÉDIENTS POUR UN MOULE À CAKE

150 g de sucre

90 g d'huile de tournesol

240 g de carottes râpées

2 œufs d'élevage en plein air

185 g de farine

3,5 g de bicarbonate de soude

2 g de poudre à lever

Zeste de 2 oranges

Cannelle, vanille, sel, noix de muscade