

Cake À LA CAROTTE

INGRÉDIENTS

3 œufs
200 g de sucre semoule
20 cl d'huile de tournesol
350 g de farine
1 sachet de levure
400 g de carottes râpées
100 g de raisins de Corinthe
2 cuillerées à café de cannelle
1 pincée de noix de muscade

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajoutez l'huile, la cannelle et la muscade. Remuez.
- Incorporez la farine et la levure. Mélangez bien. Mettez enfin les carottes râpées et les raisins secs préalablement gonflés dans l'eau et égouttés. Mélangez délicatement.
- Versez dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 45 minutes.

VARIANTE

Au potiron : coupez le potiron en morceaux, couvrez-le de lait et faites-le cuire à feu doux durant 20 minutes. Égouttez-le bien et mixez-le. Incorporez-le à la base.

