

The Carrot Cake (le gâteau aux carottes)



Certain(e)s vont être réticent à l'idée de manger (donc de préparer) un gâteau aux carottes mais sachez qu'il ne faut jamais juger sans connaître! Lorsque je vivais au Canada, j'ai goûté (par erreur j'avoue) un muffin aux carottes. J'ai été surprise du super goût que ça avait. Aujourd'hui je vis au Sénégal mais j'avais envie de retrouver ce goût : J'ai essayé et j'ai réussi! Voici donc ma recette du Carrot Cake (ou gâteau aux carottes)

Ingrédients

250 g de carottes râpées
125 g de sucre
2 œufs
60 g de noix
125 g de beurre fondu
200 g de farine
1 sachet de levure chimique
Quelques raisins secs
Un peu de cannelle (au goût)

Préparation

Préchauffer le four à thermostat 180 °C

Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume et devienne mousseux.

Mélanger la levure et la farine.

Ajouter peu à peu la farine et le beurre fondu au mélange mousseux tout en continuant de fouetter.

Ajoutez ensuite la cannelle, mélangez. Les noix et les raisins secs, mélangez. Enfin terminez par les carottes râpées.

Bien mélanger et verser le tout dans un moule a cake
Enfournez le tout pendant 1 heure

Laisser reposer au moins 1h avant de démouler.



Karelle Vignon

De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!

www.lesgourmandisesdekarelle.com

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>