

GATEAU A LA CAROTTE ET A LA CANNELLE

Ingrédients pour 6 gloutons :

3 carottes pelées et râpées
1 poignée de raisin sec
1 poignée de cerneaux de noix
2 cuillères à café de cannelle moulue
3 œufs
1 sachet de levure
225g de farine
150g de sucre
10 cl d'huile
1 pincée de sel
Beurre pour le moule

Préparation :

Préchauffez le four à 180° (TH6)
Beurrez un moule à cake
Dans un grand saladier mélangez la farine, la levure, la cannelle, le sucre et le sel.
Incorporez les œufs et l'huile.
Ajoutez les carottes, les raisins secs et les noix.
Mélanger vigoureusement le tout.
Versez la préparation dans un moule beurré et faire cuire au four pendant 50 min

Vérifiez la cuisson en plongeant une lame de couteau. Celle-ci peut être prolongée de 10 à 20 minutes.