



Cake aux carottes

Ingrédients

- 90 g de farine
- 80 g de sucre
- 180 g de carotte
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza HOLL
- 6 noix
- ½ paquet de levure chimique
- 3 pincées de cannelle

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Râper les carottes finement.

Concasser les noix.

Mélanger les 2 œufs entiers avec le sucre. Y incorporer le reste des ingrédients (la farine, les noix concassées, les carottes râpées, l'huile, la levure et la cannelle)

Beurrer un moule à cake, et y verser le mélange.

Mettre au four 30 à 35 min.

