

Carotte cake

Pour 1 gâteau

Ingrédients :

- 4 œufs
- 180 g d'huile
- 250 g de sucre
- 250 g de farine fluide
- 300 g de carotte râpées
- 1 sachet de levure chimique

Préparation :

- 1- Préchauffer le four à 175°
- 2- mélanger les œufs et le sucre, puis incorporer l'huile
- 3- ajouter la farine et la levure, bien mélanger
- 4- ajouter les carottes râpées
- 5- beurrer et fariner le moule et verser la préparation
- 6- enfourner à 170° pendant environ 30 minutes

