

Recette de Tati

Mois de mars 2021

Cake aux carottes (8 personnes)

-4 carottes

-275 g de farine (soit fermentante soit mettre la levure)

-300 ml de d'huile maïs ou olive

-1 sachet de levure

-350 g de sucre

-4 œufs

-1 sachet de sucre vanillé

-3 cuillères à café de cannelle.

Mélanger les œufs et le sucre et fouetter pour « blanchir » le mélange.

Ajouter la cannelle, l'huile tout en mélangeant.

Préchauffer le four à 180°

Ajouter les carottes râpées, la farine tamisée et la levure.

Bien mélanger puis mettre dans le moule à cake et faire cuire 40 minutes.

Piquer avec la pointe d'un couteau pour savoir si cuit ..et déguster une fois refroidi !