

Gâteau à la carotte

Nombre de personnes : 8
Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 40 min
Degré de difficulté : Très facile
Coût : Bon marché



Ingrédients

200 g de carottes
200 g de farine
200 g de sucre roux
80 g de beurre + 1 noix pour le moule
100 g de raisins secs
75 g de cerneaux de noix
50 g d'amandes en poudre
2 œufs
1 cuil. à café de levure chimique
1 citron bio
1 orange bio
2 cuil. à café de mélange 4 épices
sucre glace pour saupoudrer

Étapes

1. Préchauffez le four à th 6 (180°). Beurrez un moule à manqué. Faites fondre le beurre.
2. Pelez les carottes, râpez-les ainsi que le zeste de l'orange et du citron. Réservez.
3. Fouettez les œufs avec le sucre roux, incorporez le beurre fondu. Ajoutez la farine tamisée, la levure et les épices.
4. Mélangez, ajoutez les carottes, le zeste des agrumes, les amandes en poudre, les noix concassées grossièrement et les raisins.
5. Mettez le tout dans le moule, enfournez pour 40 min. Laissez refroidir avant de démouler. Saupoudrez de sucre glace et servez.