

Carrot cake



Ingrédients :



4 OEUFS



250 gr SUCRE



2 c.à.c VANILLE



LEVURE CHIMIQUE



300gr CAROTTES



1 c.à.c MUSCADE



2 c.à.c CANNELLE



120gr NOIX



250gr FARINE



180gr HUILE

Ustensiles :



FOUET



CUILLERE



BALANCE



RÂPE



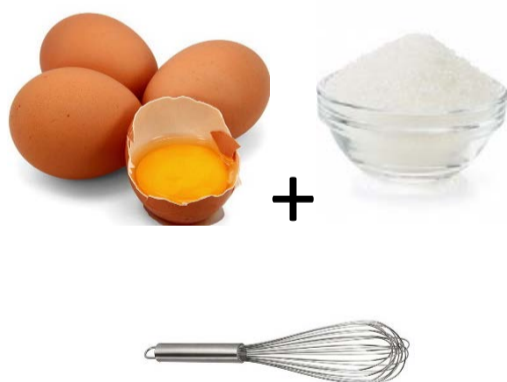
MOULE



FOUR

Préparation :

1. Mélanger les œufs et le sucre.



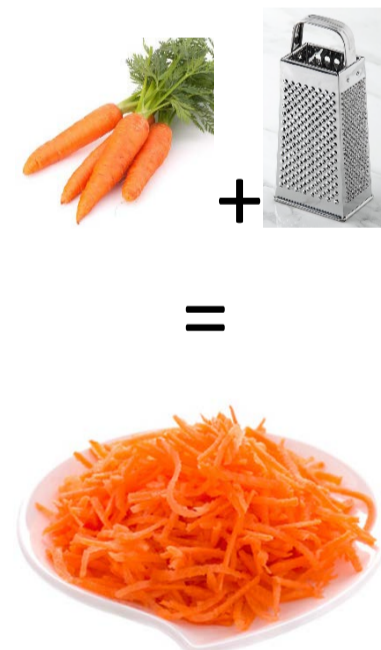
2. Ajouter la vanille, les épices et l'huile. Mélanger.



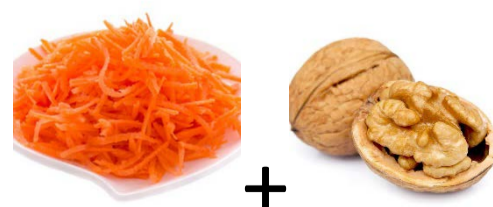
3. Ajouter la farine et la levure. Mélanger.



4. Râper les carottes.



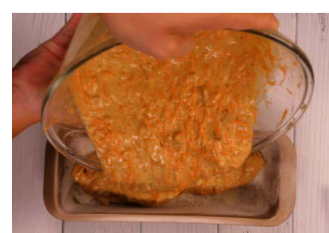
5. Ajouter les carottes et les noix.



6. Huiler et fariner le moule



7. Verser la préparation.



8. Enfourner 35 min à 175°

