



CAKE SUCRE A LA CAROTTE

Ingrédients:

- 4 belles carottes
- 125 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c. à café de cannelle en poudre
- 1 c. à café de gingembre en poudre
- 1 c. à café d'anis en poudre
- 1 verre de lait
- 1 verre d'huile de tournesol
- beurre

Préparation

1. Lavez, épluchez les carottes et passez-les quelques secondes au mixeur. Réservez.
2. Mélangez les œufs et le sucre et battez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. Ajoutez ensuite le verre de lait, le verre d'huile, la levure et la farine de manière progressive, sans cesser de battre.
4. Incorporez ensuite les épices (cannelle, gingembre, anis) et les carottes à l'appareil.
5. Versez dans un moule à cake préalablement beurré puis couvrez-le de film alimentaire afin qu'il soit hermétiquement fermé.
6. Placez votre moule dans votre four thermostat 180°C et laissez cuire 45 min.
7. Laissez refroidir et démoulez.