

Gâteau aux carottes



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients :

(pour 4 à 6 personnes)

- 250 g de carottes
- 2 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 70 g d'amandes en poudre
- 60 g de pralin
- 2,5 cl d'huile
- 1 pincée de sel
- beurre pour le moule



Gâteau aux carottes

✓ Préparation :

Éplucher les carottes. Les laver et les râper.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre.

Ajouter la farine, la levure chimique, les amandes en poudre et le pralin. Bien mélanger.

Ajouter ensuite l'huile, le sel, les carottes et mélanger de nouveau jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Beurrer un moule à manqué et y verser la préparation. Enfourner pendant 40 minutes.

Laisser refroidir le gâteau dans le moule avant de le démouler.

Astuce : pour une version mini, faire cuire 20 minutes dans des petits moules individuels.

www.audalacuisine.com