Gâteaux

Carrot cake

1h05	20 min	45 min	0	447
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le carrot cake

- 300 g **Carotte(s)**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 180 g **Sucre roux**
- 150 g **Farine**
- 150 g **Beurre**
- 1 sachet(s) **Levure chimique**
- 1 c. à café **Cannelle en poudre**
- 1 c. à café **Gingembre en poudre**
- 1 c. à café **Anis vert en poudre**

Étape 1

Préparation des carottes

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Éplucher les carottes et les laver.
3. Les râper finement et les réserver dans une assiette creuse.

Étape 2

Préparation de la pâte

1. Couper le beurre en morceaux et le faire fondre à feu doux dans une casserole.
2. Blanchir les oeufs avec le sucre.
3. Ajouter la levure chimique, la cannelle, le gingembre, l'anis vert, et la farine en une seule fois. Mélanger.
4. Incorporer le beurre fondu.
5. Verser les carottes râpées dans la pâte et mélanger.
6. Disposer la pâte dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé.

Étape 3

Cuisson du cake

1. Enfourner pendant 45 minutes. La lame d'un couteau plantée dans le cake doit ressortir sèche.

Étape 4

Dressage

1. Sortir le cake du four et le laisser refroidir.
2. Servir le cake coupé en tranches tiède ou froid.