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.