



Gâteaux

Gâteau bio aux carottes et aux fruits secs



50 min 20 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

387

CALORIES

Étape 1

Préparation du gâteau bio aux carottes et aux fruits secs

- 1 Mixer grossièrement les amandes et les noisettes.
- 2 Couper les abricots en petits dés.
- 3 Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre, les amandes, les noisettes, les abricots et les raisins secs.
- 4 Dans un autre saladier, battre la purée d'amandes avec l'huile d'olive et les œufs.
- 5 Verser progressivement le mélange sec en mélangeant intimement.
- 6 Râper les carottes, les ajouter dans le mélange et mélanger.
- 7 Verser la pâte dans un moule.
- 8 Faire cuire au four pendant une trentaine de minutes à 180°C (Th.6).

Ingrédients
pour **6** personnes

140 g **Farine complète**
1 c. à café **Levure chimique**
100 g **Sucre roux**
40 g **Purée d'amandes**
30 g **Huile d'olive**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
80 g **Carotte(s)**
20 g **Raisins secs**
50 g **Noisette(s) entière(s)**
50 g **Amande(s) entière(s)**
30 g **Abricot sec**