Gâteaux

Gâteau bio aux carottes et aux fruits secs

50 min	20 min	30 min	0	387
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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**