Gâteaux

Beetroot cake

1h05	15 min	50 min	0	584
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le beetroot cake

- 300 g **Betterave rouge crue**
- 4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 275 g **Farine**
- 300 g **Sucre semoule**
- 3 c. à café **Levure chimique**
- 2 **Bâton de cannelle**
- 250 ml **Huile de tournesol**

Étape 1

Préparation du gâteau

1. Râper les betteraves.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, la cannelle et le sucre.
3. Ajouter l'huile et remuer délicatement avec une cuillère en bois.
4. Ajouter les betteraves et bien mélanger.
5. Ajouter enfin les œufs un par un et mélanger soigneusement.

Étape 2

Cuisson du gâteau

1. Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
2. Verser la pâte dans le moule à manqué.
3. Enfourner pendant 50 minutes environ.
4. Le gâteau est cuit lorsqu'il est bien doré et gonflé et que la pointe du couteau ressort sèche.