



Gâteaux Beetroot cake



1h05 15 min 50 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

584

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.