

Carrot Cake



10



30 min



Facile

Ingrédients



4 grosses carottes râpées



180 g d'huile de tournesol



250 g de sucre



250 g de farine



2 cuillères à café d'extrait de vanille liquide



1 cuillère à café de muscade



1 sachet de levure chimique



2 cuillères à café de cannelle



4 œufs



180 g de noix concassées

Préparation

Étape 1 :

Dans un saladier, mélanger au fouet électrique les 4 œufs et le sucre

Étape 2 :

Incorporer l'extrait de vanille, la muscade, la cannelle et l'huile
Continuer de mélanger à l'aide du fouet électrique

Étape 3 :

Ajouter la farine et la levure
Commencer à mélanger avec le fouet éteint (pour éviter les projections), puis allumer le fouet en augmentant de puissance progressivement jusqu'à obtention d'une pâte lisse

Étape 4 :

Ajouter les carottes râpées et les noix concassées
Mélanger au fouet doucement jusqu'à ce que la pâte soit homogène

Étape 5 :

Huiler et fariner légèrement un moule puis verser la préparation

Étape 6 :

Enfourner 30 à 40 minutes selon le four à 175° (th 5/6)
Piquer pour vérifier que le gâteau soit cuit