



Gâteau à la carotte



Temps de préparation : 10 min / **Temps de cuisson** : 30 min

Temps total : 40 minutes

Difficulté : facile / **Nombre de personnes** : 8



INGRÉDIENTS

- 2 oeufs
- 80 g de sucre
- 1 dl d'huile neutre (moi je mets de l'huile de tournesol)
- 2 carottes finement râpées
- 140 g de farine (moi j'aime bien mettre de la farine de sarrazin. Ca donne du goût. Pour les SANS GLUTEN vous pouvez mettre de la farine de chataîgne)
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 grosse cuillère à soupe de cannelle en poudre



INSTRUCTIONS

- Préchauffer le four à 175°C
- Mettre les oeufs et le sucre dans un saladier et fouetter vivement pendant 3 minutes
- Ajouter l'huile et les carottes râpées et mélanger
- Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
- Mettre le mélange dans un moule de 20 x 20 cm et enfourner pendant 30 minutes.
- Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau. Elle doit ressortir sèche du gâteau.

bon appétit!