

Cake à la carotte et aux noix

Ingrédients :

200g de farine

½ sachet de levure alsacienne

2 œufs

125g de sucre

125g de beurre

250g de carottes râpées

60g de cerneaux de noix concassés

1/2c à café de cannelle en poudre

Préchauffez le four à 180° C (thermostat 6)

Battes les œufs au fouet avec le sucre. Quand le mélange devient mousseux, ajoutez peu à peu la farine et le beurre fondu. Incorporez ensuite la levure, la cannelle puis les carottes râpées et les noix.

Mélangez délicatement afin d'obtenir une préparation homogène.

Beurrez et farinez un moule à cake et versez-y la préparation.

Faire cuire au four 50 minutes (baisser thermostat)

Laissez refroidir avant de démouler