

# GATEAU CARROTTE ET CANNELLE

## INGREDIENTS

3oeufs  
175g farine  
1demi-cuillerée à café de sel  
300g de sucre brun  
1 sachet de levure  
100g de noix ou (et) noisettes concassées ou (et) raisins  
200g de carottes  
10cl d'huile de tournesol  
2 c à c à de cannelle

## RECETTE

Préchauffer le four à 180° (thermostat 6)  
Eplucher et râper les carottes  
Battre les œufs et le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter huile  
Mélanger levure +farine. Incorporer la préparation aux œufs battus +noix +carottes  
Verser dans un moule beurré faire cuire 60' à 180°. Si le dessus colore trop vite, couvrir avec une feuilli d'aluminium.

Bonne dégustation