

GATEAU AUX CAROTTES

8 – 10 pers.

<i>Oeufs entiers</i>	<i>4</i>
<i>Sucre de canne</i>	<i>200 gr</i>
<i>Huile d'olive</i>	<i>280 cc</i>
<i>Farine complète (type 110)</i>	<i>100 gr</i>
<i>Farine blanche (type 55°)</i>	<i>200 gr</i>
<i>Cannelle en poudre</i>	<i>1 p.c</i>
<i>Muscade</i>	<i>½ p.c</i>
<i>Poudre à lever</i>	<i>1 p.c</i>
<i>Sel fin</i>	<i>1 pincée</i>
<i>Carotte râpées</i>	<i>280 gr</i>

- 1 Monter les oeufs avec le sucre
- 2 Ajouter l'huile
- 3 Incorporer les farines, épices et poudre à lever
- 4 Ajouter les carottes râpées
- 5 Cuire au four à 170° 30 mn

Se garde plusieurs jours.