



GATEAU AUX CAROTTES (PAYS NORDIQUES)

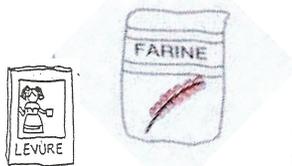
LES INGRÉDIENTS

2 OEUFS



70 g DE SUCRE BLANC + 30 g DE SUCRE ROUX

50 g DE FARINE



1 SACHET DE LEVURE

60 g DE POUDRE DE NOISETTES



70 g DE POUDRE D'AMANDES



1 PINCEE DE SEL



25 mL D'HUILE

1 PINCEE DE CANELLE EN POUDRE



250 g DE CAROTTES RAPEES



LES USTENSILES

1 SALADIER



1 FOUET

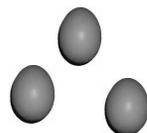


1 MOULE A GATEAU



LES ETAPES DE PREPARATION

1 - FOUETTER LES OEUFS ET LE SUCRE



2- AJOUTER LA FARINE, LA LEVURE, LES POUDRES DE NOISETTES ET D'AMANDES, LE SEL. MELANGER.



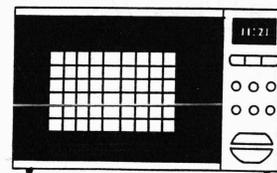
3 - AJOUTER L'HUILE, LA CANELLE ET LES CAROTTES RAPEES.



4 - HUILER UN MOULE A MANQUER ET SAUPOUDRER LE FOND DE SUCRE ROUX. Y VERSER LA PÂTE



5- PRECHAUFFER LE FOUR ET FAIRE CUIRE 40 min. A 180°C.



LAISSER REFROIDIR ET RETOURNER DANS LE PLAT DE PRESENTATION.

Bon appétit !!!