Gâteau aux carottes et aux noix

Un gâteau humide aux carottes râpées, aux noix et aux épices douces. Moelleux, rustique et sans beurre.

8 personnes	20 min préparation	45 min cuisson	65 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 300 g de carottes
- 80 g de noix
- 3 œufs
- 150 g de cassonade
- 120 ml de huile de tournesol
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c. à café de cannelle

Préparation

1. Éplucher les carottes, les couper en tronçons et les mettre dans le bol. Les hacher grossièrement.
   6 sec / vitesse 6
2. Réserver les carottes. Concasser les noix dans le bol.
   3 sec / vitesse 5
3. Ajouter la cassonade, les œufs et l'huile.
   30 sec / vitesse 4
4. Ajouter la farine, la levure et la cannelle.
   20 sec / vitesse 4
5. Incorporer les carottes à la spatule et verser dans un moule beurré.
6. Cuire 45 minutes à 180°C.

Le conseil de Tiha
Presse légèrement les carottes hachées dans un torchon si elles rendent beaucoup d'eau.

Conservation : 5 jours dans une boîte hermétique.