

# Le carotte cake



## Ingrédients :



250g de carottes finement râpées



50g de farine



70g de sucre



30g de sucre roux



2 œufs



60g de noisettes en poudre



70g d'amandes en poudre



1 sachet de levure



25ml d'huile



1 pincée de sel



1 pincée de cannelle en poudre

## Ustensiles :



Une râpe ou robot



Un fouet



Une balance



Un saladier



Un moule à cake

## Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°.
2. Râpez les carottes à l'aide d'une râpe ou d'un robot.
3. Dans un saladier, fouettez les œufs, les sucres, les poudres de noisettes et d'amandes, le sel.

4. Rajoutez ensuite l'huile, la cannelle et les carottes râpées, puis mélangez.
5. Beurrez un moule à cake et saupoudrez le fond de sucre roux.
6. Faites le cuire pendant environ 40 minutes au four.

**Nous vous souhaitons une bonne dégustation !**