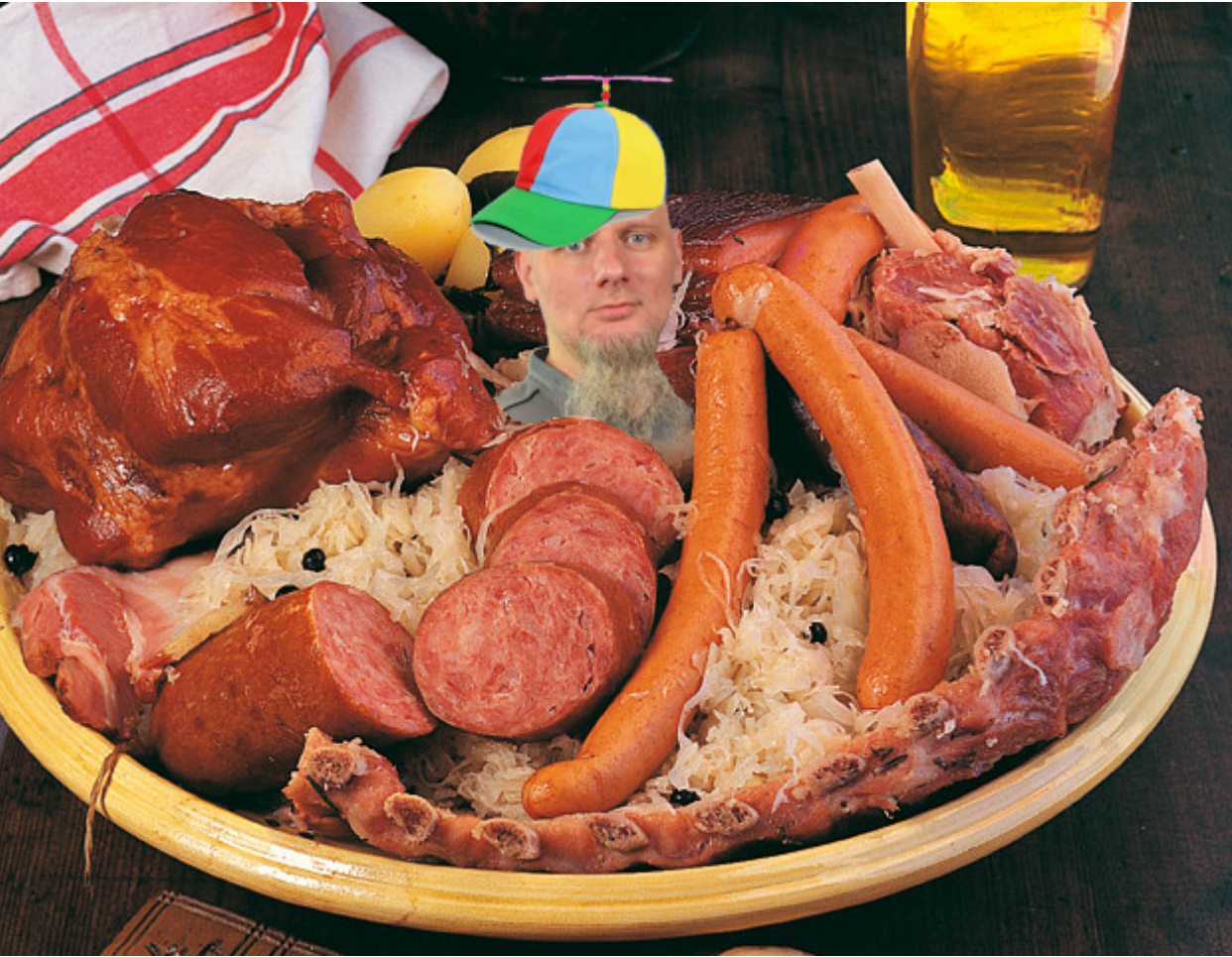


Carrot cake



- Etape1**
Pour un meilleur résultat : utilisez un fouet à main, et pas de robot.
- Etape2**
Préchauffez votre four (180°C-thermostat6).
- Etape3**
Si vous n'utilisez pas de moule anti-adhésif, beurrez un moule à cake ou un moule rond de 25 cm de diamètre
- Etape4**
Dans un grand saladier, mélangez tous les ingrédients secs (ce mélange peut être préparé la veille).
- Etape5**
Ajoutez l'huile, et mélangez.
- Etape6**
Ajoutez les carottes râpées, et mélangez.
- Etape7**
Ajoutez les œufs un à un, et mélangez bien après chaque ajout.
- Etape8**
Ajoutez l'extrait de vanille, et mélangez bien le tout.
- Etape9**
N'ayez pas peur, si l'aspect est totalement répugnant, c'est NORMAL!!!
- Etape10**
Versez dans votre moule et enfournez pendant 50 min environ (180°C-therm.6).
- Etape11**
Le gâteau doit être bien gonflé, et ferme au toucher. Une lame de couteau piquée dans le gâteau doit ressortir sèche.
- Etape12**
Et attendez au moins 15 min, avant de le démouler!

Ingrédients

Farine de blé : 275g
Gingembre en poudre : 2c. à café
Cannelle en poudre : 3c. à café
Vanille liquide : 1c. à café
Huile de tournesol : 30cl
Cassonade : 350g
Levure chimique : 1sachet
Carotte : 275g (râpées)
Œuf de poule : 4pièce
Noisettes en poudre : 1poignée

Ustensiles

Four
Saladier
Fouet
Moule à cake
Batteur électrique