

# CARROT CAKE



## Ingrédients :

- 2 belles carottes = 200g pesées sans la peau
- 2 œufs
- 1 fromage blanc (100g)
- 1 pot de **sucre complet** (ou blanc) 100g
- 2 pots de **farine complète** (ou blanche) = 100g
- Levure chimique ou bicarbonate de soude
- Noix 50g
- Raisins secs 50g
- Huile de tournesol = 1/2 pot = 50mL

## Astuces :

Réaliser un glaçage en mélangeant du sucre glace, quelques gouttes et du zeste de citron jaune.

**Préparation : 15 minutes | Cuisson : 45 minutes**  
**Pour 1 cake**

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Éplucher les carottes, les laver et les râper finement.
3. Dans un saladier : mélanger les carottes, les œufs, le fromage blanc et mélanger. Garder le pot du yaourt comme repère.
4. Ajouter 1 pot de sucre et 1/2 pot d'huile.
5. Ajouter 2 pots de farine et la levure ou le bicarbonate de soude et mélanger.
6. Ajouter les noix finement broyées, les raisins secs et la cannelle et mélanger.
7. Dans un moule à cake ou un moule rond de 18 cm de diamètre, verser la préparation et enfourner pendant 45 minutes.
8. À la fin de la cuisson : sortir le cake du four, le démouler et laisser reposer avant de découper et de servir.



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

[www.recettes100faim.fr](http://www.recettes100faim.fr)