

CARROT CAKE, RAISINS SECS & NOIX



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 1 belle carotte = 200g pesée avec la peau
- 3 œufs
- 1 fromage blanc (100g)
- 1/2 pot de sucre complet, rapadura, de coco, muscovado (ou blanc, roux) 50g
- 2 pots de **farine 1/2 complète** (ou blanche) = 100g
- Levure chimique ou bicarbonate de soude
- Fruits oléagineux : noix 50g
- Fruits secs : raisins secs 50g
- Huile de tournesol ou coco = 1/2 pot = 50mL

Astuce :

Varié les fruits secs et oléagineux.

+ de recettes de gâteaux aux légumes sur le blog !

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 40 minutes
Pour 1 cake de 10 à 12 parts

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Éplucher les carottes, retirer les extrémités et les **râper finement** (à la main ou au robot).
3. **Concasser grossièrement** les fruits oléagineux (noix).
4. Dans un **saladier** : **fouetter** les œufs et le sucre.
5. **Ajouter** le fromage blanc, l'huile végétale et les épices et fouetter.
6. **Ajouter** 2 pots de farine et la levure ou le bicarbonate de soude et fouetter.
7. **Ajouter** les fruits oléagineux et les fruits secs et mélanger à l'aide d'une **spatule**.
8. **Ajouter** les carottes râpées et mélanger à l'aide d'une spatule.
9. **Verser** la préparation dans un **moule à cake** recouvert de papier sulfurisé.
10. Enfourner le cake pendant **≈ 40 minutes** (le temps de cuisson peut varier selon les fours). À la fin de la cuisson, le laisser refroidir avant de le démouler/déguster.



@Recettes100faim.fr