

Recette de notre

CARROT-CAKE AUX NOISETTES ET ÉPICES



Ingédients

- 4 carottes
- 4 œufs
- 100g de poudre de noisette
- 250g de cassonade
- 180g de farine
- 2 sachets de levure chimique
- 12cl d'huile de noisette
- 4 cuillères à soupe de lait
- 1 petite c.à.c de cannelle
- 1 petite c.à.c de gingembre
- 1 petite c.à.c de muscade

Étapes

- Préchauffez le four à 180°C.
- Épluchez les carottes. Râpez-les.
- Hachez les noisettes.
- Fouettez les œufs et la cassonade. Ajoutez la farine et la levure en mélangeant au fur et à mesure.
- Incorporez l'huile de noisette.
- Ajoutez le lait, les épices.
- Incorporez les carottes et la poudre de noisette.
- Beurrez et farinez le moule. Saupoudrez de sucre glace avant la cuisson.
- Enfournez pendant 40-45 minutes.