

Cake carottes cannelle

Ingrédients :

- 400 g de carottes
- 200 g de sucre roux
- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 1 cuillère à café rase de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café bombée de cannelle

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C)



Râper puis hacher finement les carottes

Battre ensemble les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux



Ajouter la farine et le beurre fondu

Puis les carottes

Incorporer et mélanger délicatement

le bicarbonate et la cannelle



Beurrer le moule, verser la préparation

et laisser cuire 50 minutes

Laisser refroidir avant de démouler.

