



GÂTEAU AUX CAROTTES, NOIX, NOISETTES ET AMANDES

DESSERT



10 PERS.



20 MIN



50 MIN



180° C

CLASSE MS GS

DIFFICULTÉ : 😊😊😊

INGRÉDIENTS

3 œufs
2 à 3 carottes
125 g de mélange de noix, noisettes et amandes
10 cl huile
80 g de sucre
50 g de farine
1 levure chimique
1 sucre vanillé
une pincée de cannelle

LA PRÉPARATION

- ~ Mélangez dans un saladier les œufs, la farine, le sucre, la levure et le sucre vanillé.
- ~ Ajoutez la cannelle et l'huile puis remuez.
- ~ Mixez le mélange de noix, noisettes et amandes et râpez les carottes.
- ~ Ajoutez à la préparation et mélangez.
- ~ Versez dans un moule pour la cuisson (beurrez et farinez si besoin).
- ~ Mettez au four à 180° pendant 50 minutes.
- ~ Dégustez tiède ou froid.