

CAROTTE CAKE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 50 minutes
Pour 8 personnes	1 bol, 1 saladier, 1 râpe et 1 moule à cake

Ingrédients :

400 gr de carottes
350 gr de farine
200 gr de sucre roux (cassonade)
125 gr de beurre
4 œufs
80 gr de raisins secs
1 sachet de poudre levante
1 pincée de sel
1 cuillère à soupe de rhum brun
épices (gingembre, cannelle, muscade)

Préparation :

- 1 - Mettre les raisins secs dans un bol, ajouter le rhum, et laisser macérer pendant 2 heures au minimum.
- 2 - Sortir le beurre du réfrigérateur et le laisser ramollir à température ambiante dans un grand saladier.
- 3 - Préchauffer le four à 220°C (th.7/8).
- 4 - Eplucher et râper les carottes et les réserver.
- 5 - Une fois le beurre ramolli, ajouter le sucre roux et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Ajouter ensuite les œufs, un à un, une pincée de sel, puis la farine et la levure. Travailler la préparation jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 6 - Ajouter enfin quelques pincées d'épices, les raisins imbibés de rhum et en dernier les carottes râpées.
- 7 - Beurrer un grand moule à cake et verser la préparation. Enfourner environ 50 minutes. Démouler dès la sortie du four.