

La recette du gâteau aux carottes

Ingrédients :

- 75g de beurre
- 200g de sucre
- 300g de farine
- 3 oeufs
- 2 cuillères à café de levure
- 1 yaourt
- une demi-cuillère à café de cannelle
- une demi-cuillère à café de sel
- 350g de carottes finement râpées
- 100g de noix

- 1- Dans un saladier, écraser le beurre avec une fourchette.
- 2- Ajouter le sucre.
- 3- Ajouter les œufs un par un,
- 4- Dans un autre récipient, mélanger la farine, le sel, la levure et la cannelle.
- 5- Mélanger les deux préparations.
- 6- Ajouter les carottes, le yaourt et les noix.
- 7- Verser la pâte dans un moule beurré.
- 8- Cuire une heure à 200 degrés.