



## Gâteau moelleux carottes, noix

**Préparation : 30 minutes**

**Pour un moule de 28 x 18 cm :**

- 150 g de carottes finement râpées
- 4 gros oeufs
- 250 g de farine
- 2 càc de bicarbonate alimentaire
- 1 càc de sel
- 2,5 càc de cannelle en poudre
- 1 càc d'extrait de vanille liquide
- 190 g de sucre roux
- 235 ml d'huile végétale + 60 ml d'huile d'olive
- 100 g de noix grossièrement concassées
- 120 g de raisins secs

Préchauffer le four à 150°.

Recouvrir le fond du moule de papier sulfurisé.

Dans un récipient, mélanger les carottes, les noix et les raisins.

Dans un autre récipient, mélanger la farine, le bicarbonate, le sel et la cannelle.

Dans un 3e récipient, mélanger le sucre, l'huile et la vanille. Ajouter les oeufs un à un en mélangeant une trentaine de secondes à chaque fois.

Ajouter le mélange à base de farine. Mélanger.

Incorporer le mélange à base de carottes. Répartir dans le moule et cuire 50 minutes à 1 heure. Vérifier que le centre du gâteau est cuit en piquant avec la lame d'un couteau. Celle-ci doit ressortir propre.