

# GÂTEAU AUX CAROTTES

## Ingrédients :

- 250 gr de carottes
- 150 gr de beurre
- 200 gr de cassonade (vergeoise brune)
- 2 gros œufs
- 200 gr de farine avec poudre levante incorporée
- ½ cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de cannelle
- 2 cuillères à café de levure
- 125 gr de raisins secs
- 75 gr de noix concassées
- 2 cuillères à soupe de lait

1. Mets ton moule à gâteau sur une feuille de papier sulfurisé et trace-en le contour. Découpe le cercle
2. Beurre légèrement le fond et les côtés du moule. Mets le cercle de papier au fond
3. Préchauffe ton four à 180°C
4. Pèle tes carottes et râpe-les
5. Mets le **beurre** dans une casserole et fais-le fondre doucement. Verse-le dans un grand saladier
6. Casse les œufs dans un bol et bats-les
7. Incorpore les **carottes** et la **cassonade** dans le beurre, puis ajoute les **œufs**
8. Place un tamis sur le saladier et verse la **farine**, le **sel**, la **cannelle** et la **levure**. Secoue bien pour tout tamiser
9. A l'aide d'une cuillère bats la préparation jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Ajoute les **raisins** et les **noix**, puis le **lait**
10. Verse la préparation dans ton moule et égalise
11. Fais-le cuire une heure au four

**EET SMAKELIJK**

(en néerlandais, se lit «éte smaqueleque»)