


































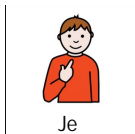
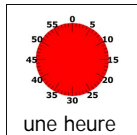
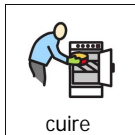
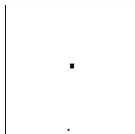


LA la	 recette	DU du	 gâteau	AUX aux	 carottes																	
 Dans	UN un	 saladier	,	 j'	 écrase	LE le	 beurre	AVEC avec	UNE une	 fourchette	.											
 J'	 ajoute	200 200	g grammes	DE de	 sucre	.																
 J'	 ajoute	3 3	 oeufs	.																		
DANS Dans	UN un	 saladier	,	 je	 mélange	300 300	g grammes	DE de	 farine	+	UNE une											
 demi	 cuillère	DE de	 sel	+	2 deux	 cuillères	DE de	 levure	+	UNE une	 demi											
 cuillère	DE de	 cannelle	.																			
 Je	 mélange	TOUT tout	.																			
 J'	 ajoute	350 350	g grammes	DE de	 carottes	 râpées	+	UN un	 yaourt	+	100 100											
g grammes	DE de	 noix	.																			



DANS
dans

UN
un



A
à

