



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Carrot cake .



© Manou / cuisine-plaisirs

### *Ingrédients :*

- ½ c.à.c de cannelle
- ½ c.à.c de muscade
- ½ c.à.c de sel
- 1 c.à.s de sucre glace
- 1 carotte moyenne
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl d'huile
- 100 g de St Môret
- 120 g de noix hachées
- 175 g de farine
- 240 g de carottes moyennes râpées
- 3 gros œufs
- 340 g de sucre

- Préchauffer le four à 180°C th.6. Râper les carottes entières pour faire 240 g de carottes râpées
- Tamiser la farine, la levure, le sel et les épices. Dans un saladier fouetter les œufs avec le sucre
- Ajouter 2 c.à.s d'eau chaude et l'huile. Incorporer la farine, les carottes et les noix
- Verser la préparation dans un moule beurré. Faire cuire 55 minutes th.6
- Fouetter le St Môret avec le sucre glace. Napper le gâteau de cette préparation quand il est froid
- Décorer en râpant la dernière carotte et avec 5 noix



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs