# CAKE AUX CAROTTES

**Pour : 8 personnes Durée : 1 heure**

350 g de cassonade

275 g de farine

1 sachet de levure chimique (11 g)

3 cuillères à café de cannelle moulue

2 cuillères à café de gingembre en poudre

50 g de noisettes en poudre

275 g de carottes râpées

10 cl d’huile de tournesol ou autres 1 cuillère à café d’arôme naturel de vanille liquide

4 œufs entiers

Pour réaliser cette recette de cake aux carottes, il vous faudra d’abord préparer les ingrédients.

1 A l’aide d’une râpe à légumes, commencer par râper les carottes, fraîches de préférence.

2 Dans une bassine pâtissière, rassemblez la cassonade, la farine, la levure chimique, la cannelle, le gingembre et la noisette en poudre.

3  Ajouter l’huile de tournesol et mélanger.

4 Ajouter les carottes râpées…

5 …et mélanger à la spatule.

6 Ajouter un œuf entier…

7…puis mélanger afin de bien l’incorporer.

8 Ajouter le second œuf et mélanger. Faire de même avec les autres œufs.

9 Ajouter la vanille liquide, la valeur d’une cuillère à café et mélanger.

10 Graisser un moule à manqué de Ø 22 cm. Ici j’utilise un aérosol à graisse.

11 Verser la pâte obtenue dans le moule à manqué…

12 …jusqu’à ce qu’elle arrive à 1 cm du bord supérieur.

13 Enfourner à four ventilé préchauffé à 180°C à mi-hauteur et cuire le gâteau pendant 50 minutes environ.

14 Au terme de la cuisson retirer le gâteau du four et le démouler délicatement après l’avoir laissé tiédir une quinzaine de minutes. Une fois refroidi, parsemer de sucre glace avec une saupoudreuse tamis. Et enfin servir.