



MERCREDI

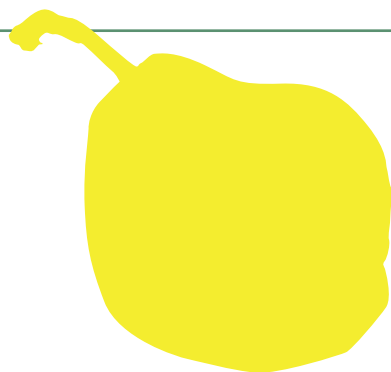
Gâteau de carotte et amande

Les ingrédients (pour 6 personnes)

350 g de carottes
80 g de farine
100 g de poudre d'amande
100 g de sucre
3 oeufs
2 cuillères à soupe de miel
1 sachet de levure chimique
Cannelle
1 pincée de sel

Description de la recette

- Éplucher puis râper les carottes
- Dans un saladier, fouetter les oeufs et le sucre
- Ajouter la farine, la poudre d'amande et la levure puis mélanger
- Ajouter l'huile, le miel, la pincée de sel et la cannelle
- Ajouter les carottes râpées et mélanger
- Verser le tout dans un moule beurré
- Faire cuire au four pendant 30 à 40 minutes à 180°C



Bonne dégustation!