



Gâteau aux carottes

Donne 20 portions

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 à 35 minutes

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F)

Allergènes courants : blé et œufs

Matériel :

• Grand bol

• Malaxeur ou grande cuillère

• Moule à gâteau de 13 x 9 po (3 l)

• Petit bol

• Râpe

• Spatule

• Tasses et cuillères à mesurer

Ingrédients :

175 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de farine tout usage

125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de farine de blé entier

6 ml ($1\frac{1}{4}$ c. à thé) de poudre à pâte

6 ml ($1\frac{1}{4}$ c. à thé) de bicarbonate de soude

5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue

2 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de sel

3 œufs

125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) d'huile végétale

250 ml (1 tasse) de cassonade légèrement tassée

10 ml (2 c. à thé) de vanille

500 ml (2 tasses) de carottes râpées



Préparation :

1. Dans un petit bol, combinez les farines, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel.
2. Dans un grand bol, battez bien les œufs, l'huile, la cassonade et la vanille. Incorporez le mélange de farine en pliant. Ajoutez les carottes. Versez dans le moule légèrement graissé.
3. Faites cuire au four pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans le gâteau ressorte propre. Laissez refroidir complètement dans le moule, sur une grille. Coupez le gâteau en tranches et servez les portions avec une spatule à gâteau.