

# Recette du cake à la carotte

## Ingrédients :

250gr de sucre

250gr de farine

1 sachet de levure chimique

2 c. à c. d'extrait de vanille liquide

180gr d'huile végétale

300gr de carotte râpées (3 à 4)

4 oeufs

1 c. à c. de cannelle

1 c. à c. de 4 épices



## Étape 1

Mélanger les 4 œufs et le sucre au fouet électrique.

## Étape 2

Incorporer l'extrait de vanille, la muscade, la cannelle et l'huile.

## Étape 3

Ajouter la farine et la levure. Commencer à mélanger avec le fouet éteint (pour éviter les projections), puis allumer le fouet et battre jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

## Étape 4

Ajouter les carottes râpées et les noix concassées. Mélanger au fouet doucement jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

## Étape 5

Huiler et fariner légèrement le moule. Y verser la préparation.

## Étape 6

Enfourner 30 à 40 minutes selon votre four à 175° (th 5/6).