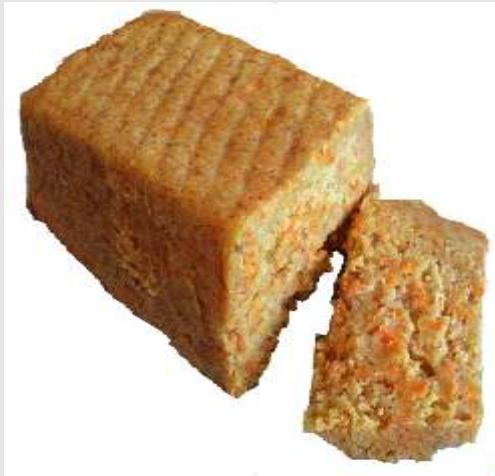


Le cake à la carotte de Françoise

RV balade à Paron 10 septembre 2012



Ingrédients:

- . 2 œufs,
- . 100 gr de sucre semoule,
- . 10 cl d'huile de tournesol,
- . 175 gr de farine, 1/2 sachet de levure,
- . 200 gr de carottes râpées,
- . 50g de raisins de Corinthe,
- . 1 cuillerée à café de cannelle ,
- . 1 pincée de noix de muscade

Etapes de préparation :

- Préchauffer le four à 180 degrés (th. 6).
- Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.
- Ajouter l'huile, la cannelle et la muscade. Remuer.
- Incorporer la farine et la levure. Bien mélanger.
- Mettre enfin les carottes râpées et les raisins secs préalablement gonflés dans l'eau et égouttés
- Mélanger délicatement.
- Verser dans un moule beurré et fariné et mettre au four pendant 45 minutes.