








Gâteau à la carotte



Les ingrédients :

- 300 g de carottes 
- 300 g d'amandes en poudre
- 4 œufs (séparer les blancs des jaunes) 
- 200 g de sucre 
- 1 pincée de sel
- jus d'1/2 citron 
- 60 g de farine
- 1 cuillère à café de levure

Les ustensiles

- Un moule
- Un saladier 
- Un couteau
- Une cuillère
- Un éplucheur

Le déroulement :

- 1- Laver puis éplucher les carottes. Les râper.
- 2- Dans un saladier, mélanger les amandes, le sucre, la farine, la levure et le sel.
- 3- Ajouter les carottes râpée finement et les jaunes d'œuf
- 4- Monter les blancs en neige et incorporer au mélange délicatement.
- 5- Ajouter le jus de citron et mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- 6- Verser le tout dans un moule beurré.
- 7- Faire cuire à 180°C pendant 40-50 min.

Bonne dégustation !

