














LE GATEAU CAROTTE

INGREDIENTS		USTENSILES
250 g 	125 g 	<ul style="list-style-type: none">•  1 fouet•  1 râpe•  1 saladier•  1 moule à cake•  1 cuillère en bois
125 g de sucre 	200 g  de farine	
2 	1 	
60 g 		

Etapes



PRECHAUFFER le
four thermostat 6

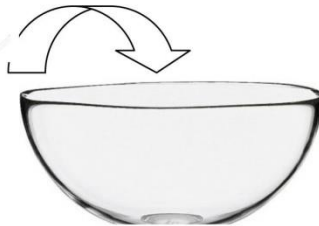
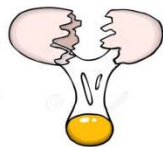
1

EPLUCHER et RAPER les carottes



2

CASSER les oeufs. Les mélanger avec
le sucre.

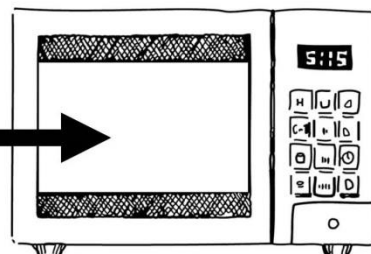


3

COUPER le beurre en morceaux



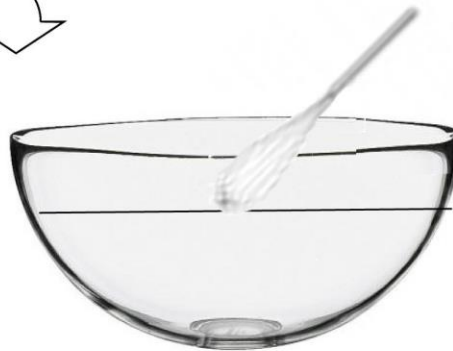
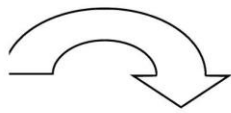
FAIRE FONDRE au micro-ondes.



④ **CASSER** les noix



⑤ **AJOUTER** les carottes rapées et les noix
MELANGER avec le fouet.



⑥ **VERSER** la pâte dans un moule beurré.
METTRE au four pendant 40 minutes.

