

GÂTEAU AUX CAROTTES /NOISETTES



Temps de préparation: 3mn - Temps de cuisson: 55mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 200g Sucre
- 1 Zeste citron
- 300g Carottes
- 4 Oeufs
- 80g Farine de blé
- 250g Noisettes
- 2cc Cannelle en poudre
- 1 sachet Levure chimique
- 1 pincée Sel
- 1 sachet Sucre vanillé

Préparation:

- Peler les carottes
- Préchauffer le four chaleur tournante 180°
- Mettre les noisettes entières dans le bol mixer 10sec/vitesse 10
- Réserver dans un bol
- Sans avoir besoin de nettoyer le bol: mixer le sucre avec le zeste de citron 15sec/vitesse 10
- Ajouter les carottes coupées en morceaux de 5cm mixer 5sec/vitesse 5
- Racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- Ajouter les œufs, la farine, la cannelle, la poudre à lever, le sucre vanillé, la pincée de sel, les noisettes et mélanger le tout 15 sec/ vitesse 7.
- Verser la pâte dans un moule puis mettre en four 50 à 55 minutes à 180°

-

Laisser refroidir et démouler.