

GÂTEAU AUX CAROTTES & FRUITS SECS



Temps de préparation: 2mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 100g Amandes émondées
- 330g Fruits secs (Noix, Noisettes, Noix de cajou)
- 4 Oeufs
- 150g Farine de blé
- 45g Lait entier
- 100g Beurre doux
- 1cc Levure chimique

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°. Préparer votre moule avec du papier de cuisson
- Mettre les amandes dans le bol et moudre 6 sec / vitesse 6.
- Ajouter les carottes épluchées et coupées en rondelles et les fruits secs hacher 6 sec / vitesse 5.
- Ajouter les œufs et mélanger 13 sec / vitesse 4.
- Ajouter la farine, le lait, le beurre, la levure chimique puis mélanger 30 sec/ sens inverse / vitesse 4.
- Transvaser dans votre moule. Lisser le dessus avec une spatule.
- Enfourner pour 50 minutes vérifier si la cuisson est terminer en enfonçant une lame de couteau, qui doit ressortir sèche.
- Laisser totalement refroidir le gâteau