

Carrot Cake

- 250g de carottes râpées
 - 150g de sucre
 - 120g de farine
 - 100g de poudre d'amandes
 - 3 œufs
 - 80g de beurre fondu
 - 1 sachet de levure chimique
 - 1 cuillère à café de cannelle
 - 1 pincée de sel
1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
 2. Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
 3. Ajoutez le beurre fondu, la farine, la levure, la poudre d'amandes, la cannelle et le sel. Mélangez bien.
 4. Incorporez les carottes râpées.
 5. Versez la pâte dans un moule beurré.
 6. Faites cuire 40 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.