

LE CAKE A LA CAROTTE

Les ustensiles



une cuillère – un fouet – un saladier – une râpe à légumes – un verre – un moule -

Les ingrédients



2 verres de sucre



3 verres de farine



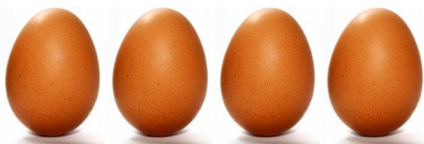
1/2 verre d'huile



4 carottes



1 sachet de levure chimique
et un sachet de sucre vanillé



4 œufs



des noix



des raisins secs

mode opératoire

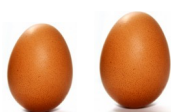
1- Râper les carottes.



2- Mettre les sucres, la levure, la farine dans le saladier et mélanger.



3- Ajouter les œufs battus, l'huile et les carottes.



4- Verser le contenu du saladier dans le moule.
Cuire 40 min au four à 180°C.

