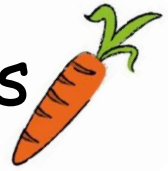


# CUISINE le cake aux carottes



350gr de farine  
1 sachet de poudre à lever

Tamiser

300gr de cassonade ou sucre  
2 c. à café de cannelle  
 $\frac{3}{4}$  de c. à café de cardamome  
2 pincée de clou de girofle en  
poudre  
1 pincée de sel

Incorporer

250gr de carottes râpées  
1 citron non traité, zeste et jus  
250 gr d'amandes mondées et  
moulues

Amalgamer tous les ingrédients  
et ajouter

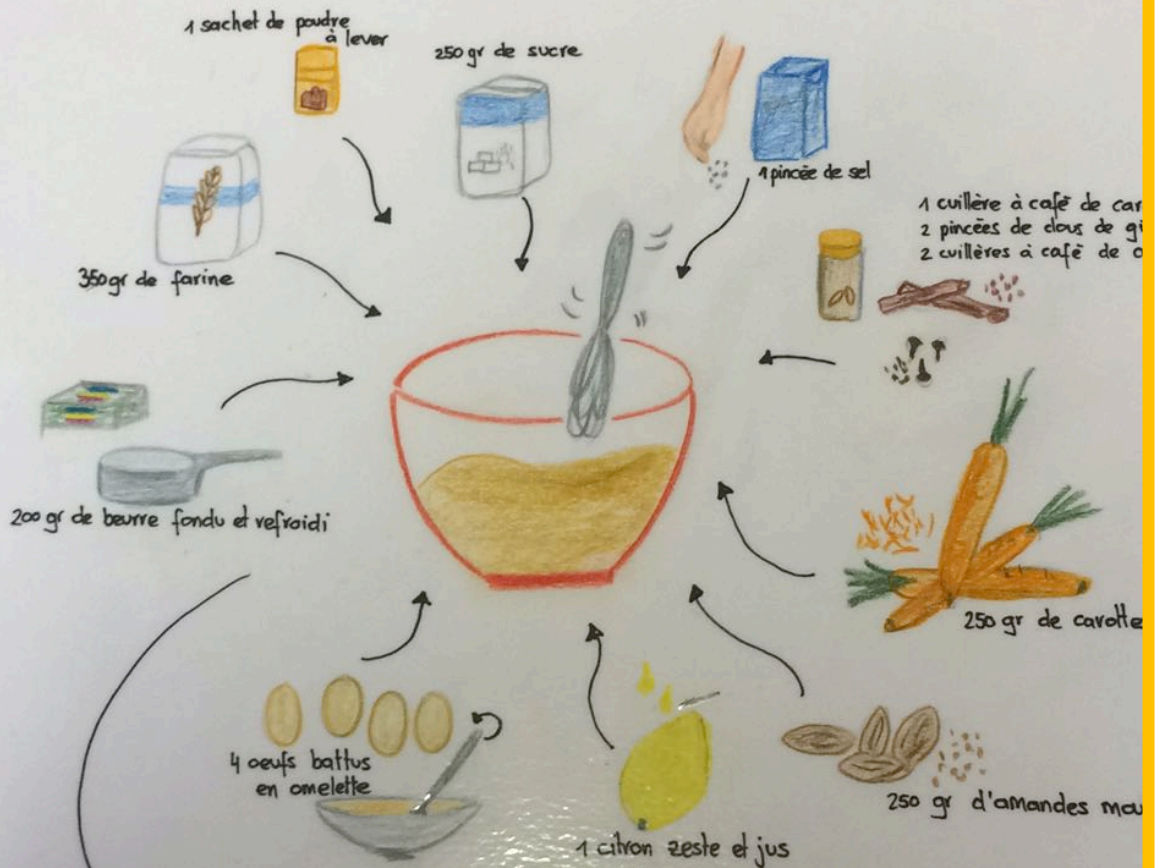
4 œufs battus en omelette  
200gr de beurre fondu et  
refroidis

Incorporer à l'appareil à l'aide  
d'une cuiller en bois ou batteur  
électrique.

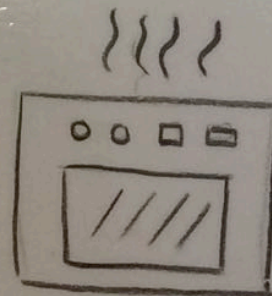
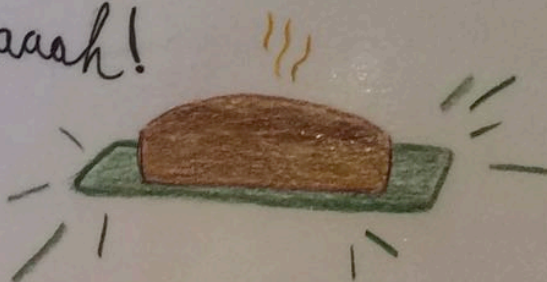
Verser dans le moule.

Cuire 65 min sur la grille  
inférieure à 180°.

# Mon CAKE aux CAROTTES



Et tadaaaaah!



65 min à 180 degrés  
sur la grille inférieure