

# Recette : CARROT CAKE !



Recette partagée par Mégane !



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 - 45 minutes



*C'est à vous de jouer !*

<https://www.lacuisinedescampagnards.fr/>

## CARROT CAKE !

Desserts

### INGRÉDIENTS

105 grammes d'huile  
90 grammes de sucre cassonade  
1 sachet de sucre vanillé  
200 grammes de farine  
2 cuillères à café de vanille liquide  
2 cuillères à café des quatre épices  
1 sachet de levure  
300 grammes de carottes râpées  
4 œufs  
100 grammes de noix (facultatif)

### PRÉPARATION

1. Mélanger le sucre et les œufs.
2. Ajouter la vanille liquide, le sucre vanillé, les quatre épices, l'huile puis mélanger le tout.
3. Rajouter la farine, la levure, les carottes et les noix (facultatif).
4. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. Verser le tout dans votre moule.

Environ 40-45 minutes  
180°C

*N'oublier pas de préchauffer votre four !*