

CARROT CAKE



Ingrédients :

4 oeufs	150 g de beurre	200 g de sucre	250 g de farine	1 sachet de sucre vanillé	1 cuillère à café rase de muscade	2 cuillères à café rases de cannelle	1 sachet de levure	300 g de carottes	du sucre glace (décoration)

Ustensiles :

1 saladier	1 fouet	1 cuillère à café	1 cuillère en bois	1 bol	1 économe	1 râpe	1 assiette	1 moule	1 balance	1 micro-ondes	1 four

Préparation :

1		Fais fondre le beurre au micro-ondes.
2		Dans le saladier, casse les oeufs.
3		Ajoute le sucre et le sucre vanillé et mélange au fouet.
4		Ajoute la muscade, la cannelle et le beurre fondu.
5		Ajoute la farine et la levure, continue à mélanger avec la cuillère en bois.
6		Épluche les carottes et râpe-les.
7		Ajoute les carottes au mélange.
8		Beurre le moule et verses-y le mélange.
9		Fais cuire 30 à 40 minutes à 180°C. Tu peux saupoudrer de sucre glace pour la décoration.