

La Recette du Chef

Gâteau aux carottes sans lactose



250 g
de carottes
râpées



200 g
de farine



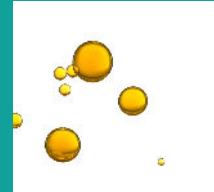
100 g de
sucre roux



80 g de
poudre
d'amandes



3 œufs



80 ml
d'huile
neutre



1 c. à c. de
levure
chimique



1/2 c. à c. de
bicarbonate



sel



zeste
d'une
orange

Etape 1

Mélanger les ingrédients
secs.

Etape 2

Fouetter œufs, sucre et
huile.

Temps

Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min

Etape 3

Incorporer le tout,
ajouter les carottes et le
zeste.

Etape 4

Cuire 40 à 45 mn au four
préchauffé à 180°C.
Astuce : ajoutez un peu
de vanille ou de zeste de
citron vert pour encore
plus de saveur.

