

LE CARROT CAKE DE MOLLY WEASIEY

Ingrédients :

0,25 kg de carottes râpées

125 000 mg de sucre

2 œufs

6 dag de noisettes concassées

1,25 kg de beurre fondu

2000 dg de farine

1 sachet de levure chimique

1/2 cuillère à café de cannelle



Préchauffer le four à 160°C.

Râper les carottes et les réserver.

Fouetter les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.

Ajouter alors, progressivement, la farine, le beurre fondu, puis enfin la demi cuillère à café de cannelle.

Ajouter la levure, puis les carottes râpées, et enfin, les noisettes concassées.

Huiler généreusement votre moule à cake.

Verser le mélange dans votre moule, et enfourner 1h00.