

LE CARROT CAKE DE MOU WEASLEY

Ingrédients :

250 gr de carottes râpées

125 gr de sucre

2 œufs

60 gr de noisettes concassées

125 gr de beurre fondu

200 gr 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.