

# Gâteau à la carotte

Les ingrédients :



300 g de carottes



150 g de sucre



200 g de poudre d'amande



75 g de farine



4 œufs

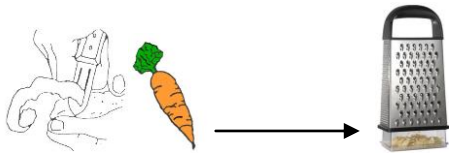




½ sachet de levure



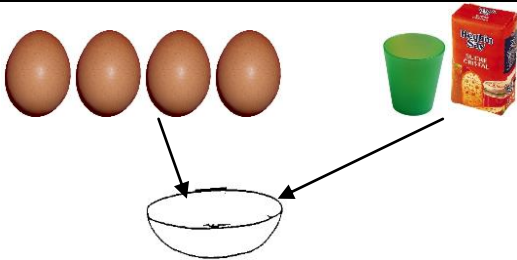
1 citron non traité


1.



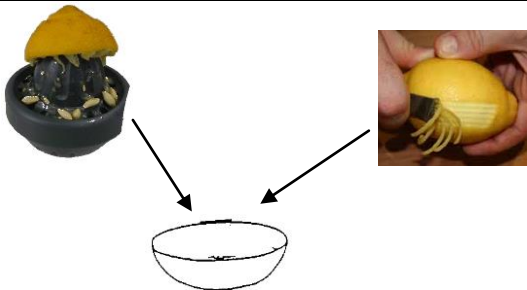
Eplucher  avec un économe puis râper  les carottes.


2



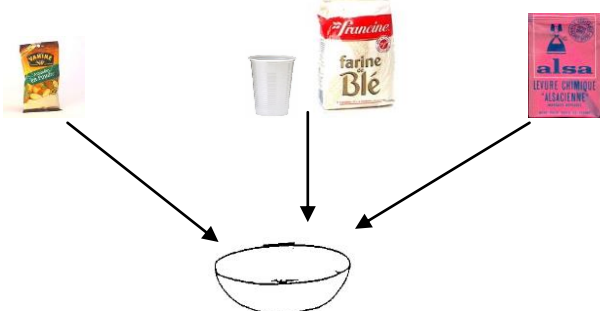
Mélanger  4 œufs et le sucre dans le saladier jusqu'à obtenir un mélange moussieux.

3



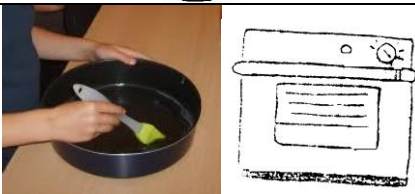
Presser  le jus de citron puis ajouter le zeste du citron.

4.



Ajouter la poudre d'amande, la farine, la levure.

5



Beurrer le moule et faire cuire 45 minutes thermostat 7 (210°)