

Carrot Cake

INGRÉDIENTS

- 200 g de carottes râpées
- 200 g d'amandes en poudre
- 180 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 citron
- 50 g de beurre



PRÉPARATION



- Préchauffer le four au th. 6 (180°).
- Râper 200 g de carottes.
- Mélanger les carottes râpées, la poudre d'amandes, le sucre en poudre et la levure chimique.
- Ajouter le jus du citron et les oeufs, mélanger le tout pour que cela donne une pâte homogène.
- Remplir un moule à cake avec la préparation.
- Enfourner pour 50 minutes.



Atouts Nutritionnels

La carotte est riche en vitamines et micronutriments essentiels pour la santé. Elle apporte au carrot cake moelleux et douceur sans ajouter de goût.

Valeurs nutritionnelles par portion de 100g :

349 Kcal

Protéines : 8,3g

Glucides : 31,2g

Lipides : 21,3g