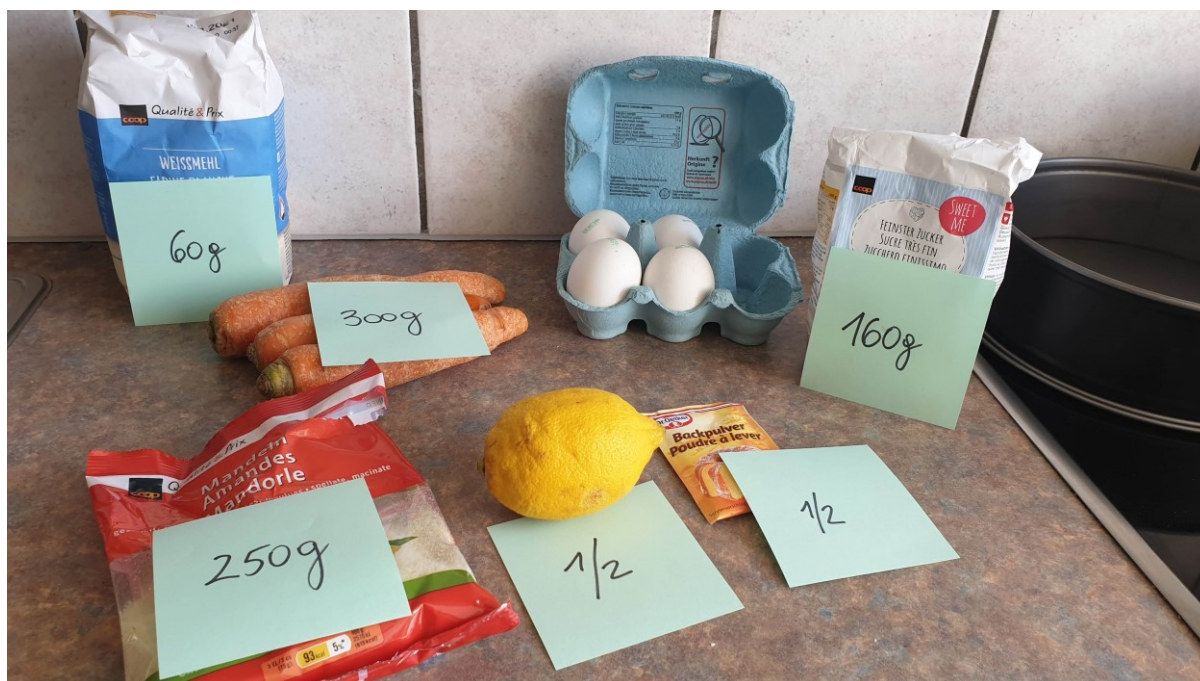


Le gâteau aux carottes

Ingédients:



(Comme je n'avais pas assez de poudre d'amande j'ai mis 125g de poudre d'amande et 125g de noix de coco)

préparation:

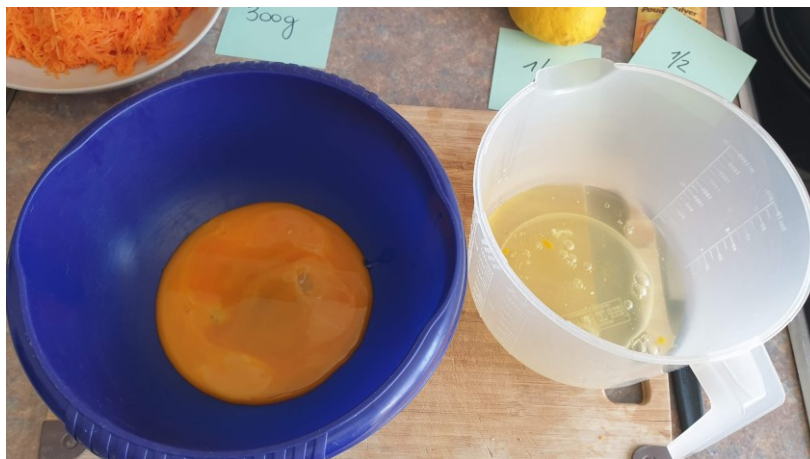
1. Préchauffer le four à 180°
2. Eplucher les carottes



3. Rapper les carottes



4. Séparer les blancs des jaunes d'œufs



5. Verser le sucre sur les jaunes d'œufs et mélanger jusqu'à ce que ça devienne « moussieux »





6. Couper le citron en 2 et prélever les zestes



7. Mettre les zestes dans la préparation



8. Ajouter le jus du citron



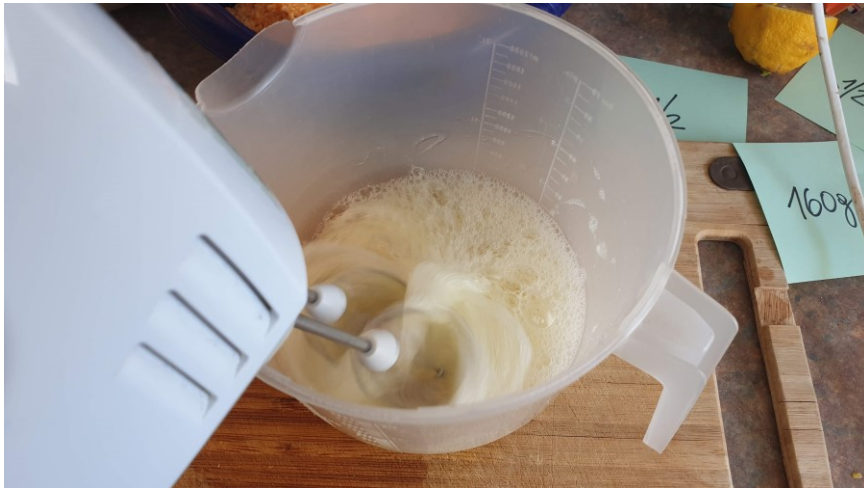
9. Mélanger puis ajouter les carottes râpées, la farine, la poudre d'amande (+ poudre coco), la levure et une pincée de sel



10. Mélanger le tout



11. Battre les blancs d'œufs en neige



12. Ajouter doucement les blancs à la préparation



13. Tout mettre dans un moule à gâteau (Vous pouvez le beurrer/fariner avant)



14. Mettre au four 40 minutes

Bon appétit !

