

# CARROT CAKE

## Ingédients :

- 4 œufs
- 130g de sucre en poudre
- 150g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 60g de poudre d'amandes
- 40g de poudre de noisettes
- 50g de noix de pécan
- 25g de raisin sec
- 1 c. à café de cannelle
- 1 c. à café de quatre-épices
- 50g de beurre
- 300g de carottes râpées



**Casser les 4 œufs dans une jatte.  
Battre les œufs au fouet.**

**Ajouter 130g de sucre et battre à nouveau.**

**Ajouter 150g de farine. Battre**

**Ajouter les amandes, noisettes, noix de pécan et raisins secs. Battre le tout.**

**Ajouter la levure chimique et battre à nouveau.**

**Graisser un moule de 20 cm de diamètre environ.**

**Verser la préparation dans le moule et mettre au four à 180° 50 minutes.**



*Idée de préparation en étalant du mascarpone sur le dessus du gâteau ou même en coupant le gâteau en deux dans la longueur pour y étaler une couche de mascarpone. Puis il suffit de trouver de petites carottes en sucre pour décorer...*