



Un  
**gâteau aux  
carottes ?**  
*Quelle drôle d'idée !!!*

**Ingrédients :**

- 250g de farine tamisée
- Un sachet de levure
- 1 cuillère à café de cannelle
- 160 g d'huile végétale
- 2 œufs
- 250 g de sucre
- 125 g de noix ou de noisettes concassées ou 125g de raisins secs
- 375 g de carottes râpées.
- Eventuellement du lait si l'appareil est trop épais.

A cuire dans un moule à cake beurré 50 minutes à 180°.

Tout mélanger.

Mettre au four préchauffé.

Déguster !

