

# les recettes d'Alice

## Gâteau Américain aux carottes



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



15 minutes



40 minutes



facile

### Ingrédients

300 gr de carottes

15 cl d'huile

100 gr de noisettes en poudre

2 oeufs

100 gr de farine

15 gr de beurre

125 gr de sucre

1/2 sachet de levure chimique

1 sachet de glaçage blanc (Vahiné)

1 pincée de sel

### Matériel nécessaire

1 moule a manqué en silicone

### Préparation et réalisation

1- Eplucher et râper les carottes. Fouetter les œufs avec le sucre.

2- Mélanger la farine, la poudre de noisette et la levure, ajouter le mélange d'œuf, mélanger et ajouter les carottes, l'huile et le sel.

3- Verser la pâte dans le moule et cuire 40 min à 180°. Démouler et laisser refroidir.

4- Réchauffer le glaçage et le verser sur le gâteau. Laisser durcir

### Conseils et astuces

Le glaçage est facultatif. Ce gâteau est idéal pour le goûté.

Alice Délice

