

# Véritable Carrot Cake (recette USA)



**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 30 minutes**

**Ingédients (pour 8 personnes) :- 4 œufs**

- 180 g d'huile végétale
- 250 g de sucre
- 250 g de farine fluide
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille liquide
- 1 cuillère à café rase de muscade
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à café rase de cannelle
- 300 g de carottes râpées (3 à 4 grosses carottes)
- 120 g de noix concassées (pas broyées)

**Préparation de la recette :**

Préchauffer votre four à 175° (thermostat 5/6).

Mélanger au fouet électrique les 4 œufs et le sucre.

Incorporer l'extrait de vanille, la muscade, la cannelle et l'huile.

Mélanger le tout avec le fouet.

Ajouter la farine et la levure, tourner avec le fouet éteint pour mélanger un peu puis allumer le fouet en augmentant de puissance progressivement jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Ajouter les carottes râpées et les noix concassées. Mélanger au fouet doucement jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Huiler et fariner légèrement le moule (voire les 2 moules car la dose le permet) et verser la préparation.  
Enfourner 30 à 40 minutes selon votre four à 175° (th 5/6). Piquer pour vérifier que le gâteau soit cuit.