



Carotte cake



Ingrédients	Préparation
 75 g de beurre (à température ambiante)	1 Préchauffer le four à 190°C (thermostat 6-7). Dans un saladier, écraser le beurre avec une fourchette
 250 g de sucre en poudre	2 Et ajouter le sucre. Bien malaxer jusqu'à obtenir un mélange homogène.
 3 oeufs	3 Incorporer les oeufs un à un.
 300 g de farine	4 Tamiser ensemble la farine, le sel, la levure et la cannelle, et ajouter progressivement au mélange précédent,
 2 cuillères de levure chimique	5 Incorporer les carottes
 1/2 cuillère à café de sel	6 Le yaourt et les noix.
 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre	7 Beurrer et fariner un moule à manqué de 20 cm de diamètre ou plusieurs petits moules à cake. Y verser la pâte. Faire cuire au four pendant 1 heure (vérifier la cuisson en enfonçant un couteau dans le gâteau : si la pointe ressort avec un peu de pâte collée dessus, laisser cuire plus longtemps). Moins si ce sont des petits moules.
 15 cl de yaourt brassé	
 350 g de carotte finement râpées	
 100 g de noix (ou noisettes, amandes...) hachées	