

# Recettes

## CAKE AUX CAROTTES

### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 120g de beurre demi-sel
- 120g de sucre
- 2 gros œufs
- 120g de farine
- ½ cuillère à café de levure

### Préparation

Faire fondre le beurre.

Battre au fouet les œufs et le sucre dans un grand saladier et incorporer le beurre.

Tamiser la farine et la levure au-dessus de la préparation. Remplacer ici un peu de farine par des carottes râpées et des noix.

Beurrer un moule et y verser la pâte.

Enfourner 45 minutes à 180°.

**Bon appétit !**