

INGRÉDIENTS :

300 g de Farine
350 g de carottes
150 g de sucre
100 ml d'huile de
tournesol
125 g de yaourt
nature
3 oeufs
1 orange
16 g de levure
chimique

Ustensiles :
1 moule diam. 20 cm

Pelez les carottes puis râpez-les finement.

Fouettez les oeufs et le sucre dans un grand bol à l'aide d'un batteur électrique. Lorsque le mélange est clair et mousseux, ajoutez l'huile sans cesser de fouetter.

Tout en continuant à fouetter, incorporez le yaourt nature au mélange.

Ajoutez la farine petit à petit, en plusieurs fois, tout en continuant à mélanger le tout à l'aide du batteur électrique.

Tamisez la levure dans le saladier, et mélangez une dernière fois.

Ajouter ensuite les carottes et râpez le zeste d'une orange, puis mélangez bien le tout à l'aide d'une spatule.

Verser le tout dans un moule préalablement beurré et fariné légèrement.

Cuire au four, préalablement chauffé à 175 °C pendant 35-40 minutes.

Une fois cuit, laissez refroidir, puis démoulez et décorez d'un saupoudrage de sucre glace avant de servir.



Préparation : 20 minutes
Pour : 8 personnes

GÂTEAU AUX CAROTTES ET AU YAOURT