



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Gâteau Aux Carottes

Havuçlu Kek



1 tasse de carotte râpé
2 œufs
½ tasse d'huile végétale
½ tasse de yaourt
2 tasses de farine
1 tasse de sucre granulé
1 paquet de bicarbonate de soude
1 paquet de vanille

- # Mélangez le sucre et l'œuf jusqu'à qu'elle prend la forme de crème.
- # Rajoutez dessus, les carottes râpée, le yaourt et l'huile puis mélangez.
- # Puis rajoutez de la farine, de la vanille et du bicarbonate de soude puis mélangez encore.
- # Versez le mélange dans plat de gâteau huilée.
- # Laissez cuire au four à 180 degrés pendant 40-45 minutes.
- # A la sortie du four, laissez reposer 10 minutes, puis tournez à l'envers sur une assiette.

N-B : Vous pouvez décorer le gâteau en rajoutant 150-200 gr. de chocolat noir.