

Cake carottes coco

Ingrédients :

- 250 g de carottes (3 carottes)
- 125 g de coco en poudre
- 100 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 100 g de farine
- sel

Informations générales :

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Four à 200°C



Préparation :

1. Râpez les carottes avec une râpe à gros trous et réservez.
2. Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre.
3. Mélangez la farine, la levure et la pincée de sel.
4. Ajoutez le beurre fondu.
5. Ajoutez la coco en poudre, puis les carottes et mélangez bien.
6. Versez dans un moule à cake et enfournez pour 10 minutes à 210°C, puis 30 minutes à 180°C.
7. Sortez du four et laissez refroidir.