

Carrot cake aux framboises



50 minutes



130/tranche



8 personnes



Gourmand

Ingrédients



4 oeufs



1 sachet de levure



250g de farine complète



2 càc de cannelle



150g de sucre complet



300g de carottes



100g d'huile de tournesol



150g de framboises



2 càc d'extrait de vanille



120g de noix

Étapes

Éplucher et raper les carottes. Laver les framboises. Concasser les noix.

Dans un saladier, mélanger les 4 œufs et le sucre au fouet électrique.

Incorporer l'extrait de vanille, la cannelle et l'huile, toujours à l'aide du fouet électrique.

Ajouter la farine et la levure. Commencez à mélanger avec le fouet doucement en augmentant la puissance progressivement jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Ajouter les carottes râpées, les noix concassées et les framboises.

Mélanger au fouet doucement jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Huiler, fariner le moule et verser la préparation.

Enfourner 30 à 40 minutes à 175° (th 5/6).