

## *Sixte : cake aux carottes*



### *Ingredients*

- 4 oeufs
- 250g farine
- 180ml d'huile végétale
- 250g sucre
- 2 cuillères de vanille liquide
- 1 cuillère de muscade
- 1 sachet de levure
- 2 cuillères de cannelle
- 300g de carottes rapées
- 120g de noix

### *Recette*

- 1- Mélanger au fouet électrique les oeufs et le sucre.
- 2- Ajouter la vanille, la muscade, la cannelle et l'huile.
- 3- Ajouter la farine et la levure, utiliser le fouet manuel. Vous obtenez une pâte lisse.
- 4- Ajouter les carottes rapées et les noix, il faut que vous obteniez une pâte homogène.
- 5- Huiler et fariner les moules et verser la préparation.
- 6- Mettez au four 30-40 minutes à 175°.