

## Gâteau (anglais) à la carotte



### Liste des ingrédients :

- 175g de sucre brun (cassonade ou rapadura )
- 150 ml d'huile de tournesol
- 3 œufs (légèrement battus)
- 140g de carottes râpées
- 100g de raisins secs
- zeste râpé d'une orange (non traitée)
- 175g de farine
- $\frac{1}{2}$  sachet de levure + 1c. à café de bicarbonate de soude
- Ou 1 sachet de levure....
- 1 c. à café cannelle
- $\frac{1}{2}$  c. à café de noix de muscade

Pour le glaçage (facultatif) : 175g sucre glace + 1  $\frac{1}{2}$  c. à soupe jus d'orange

Préchauffer le four (180°) et beurrer un moule rectangulaire

Dans un grand saladier, mélanger le sucre, l'huile et les œufs ;

Ajouter carottes, raisins secs et zeste d'orange. Mélanger.

Puis introduire farine, levure (et bicarbonate de soude ?) + épices.

Mélanger à nouveau.

Verser dans le moule beurré et mettre au four (160°) pendant 40 à 45 minutes. Il faut qu'il soit un peu ferme quand on appuie au centre.

Laisser refroidir quelques minutes dans le moule puis retourner sur une grille (personnellement, je le laisse dans le plat)

Pour le glaçage, mélanger doucement le sucre glace et le jus d'orange : on doit obtenir une pâte épaisse qu'on étale sur le gâteau.

Yummy Scrummy = Miam Miam ....Bon appétit!