

Recettes

{ { splat | term } }

Toutes les
recettes

Carrots cake

[Imprimer](#)[Commenter](#)Préparation: **30****Ingrédients****6**

- 4 oeufs frais
- 250g de sucre (100g de sucre blanc/150g de Rapadura, par exemple)
- 2 càc d'huile de coco
- 250mL de lait d'amandes
- 1 pincée de bicarbonate
- 3 grosses carottes
- 250g de farine (exemple, 1/3 de farine de sarrasin, 1/3 de farine de riz blanc, 1/3 de poudre d'amandes)
- Une vingtaine de noix concassées
- Une belle pincée de cannelle en poudre

1. Commencez par remplir la cuve d'1/3 d'eau et la porter à ébullition.
2. Ensuite, dans un saladier, versez les blancs d'œufs et dans un autre les jaunes.
3. Montez les blancs en neige au fouet.
4. Ensuite versez les farines et le bicarbonate dans le saladier contenant les jaunes d'œufs.
Mélangez et ajoutez le sucre, l'huile de coco, le lait d'amandes puis les carottes râpées et les noix concassées. Mélangez bien.
5. Ajoutez maintenant les blancs en neige à votre préparation. Remuez délicatement.
6. Huilez votre moule. Versez-y la préparation et cuisez pour 60 minutes.

Excessivement moelleux!

Vous allez aussi aimer ...

[Soufflés au chocolat](#)

[Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes](#)

[Wok d'asperges au gingembre](#)

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram