

## **Cake à la carotte**

(recette proposée par Yolande)

### **prévoir:**

2 œufs  
100g de sucre semoule  
10cl d'huile de tournesol  
175g de farine  
1/2 sachet de levure  
200g de carottes râpées (du jardin!)  
50g de raisin sec (blonds, moelleux, de préférence)  
1c. à café de cannelle

- Four préchauffé à 180°
- Battre les œufs et le sucre jusqu'à doubler le volume du mélange
- Ajouter l'huile, la cannelle, mélanger
- Incorporer la farine et la levure, mélanger; puis les carottes et les raisins, mélanger délicatement
- Verser dans un moule beurré et fariné. Cuire 45 mn.