

# Le Carrot Cake

## Les ingrédients pour 4/6

- 3 oeufs
- 180 grs de sucre roux
- 200 grs de farine
- 300 grs de carottes
- 1 sachet de levure
- 180 grs de beurre fondu
- 2 cuillères à café de cannelle
- 100 grs de fromage blanc
- 1 pincée de sel





*Simplissime on mélange tout ...*

mais avec méthode s'il vous plait, en premier les œufs et le sucre, puis la farine, le fromage blanc, le sel, la cannelle, la levure, puis le beurre fondu et les carottes finement râpées. Et si vous aimez, vous pouvez ajouter quelques noix, qui se marient bien avec ces saveurs.

Une belle pâte onctueuse et parfumée qu'on verse dans un moule plutôt haut.

On préchauffe le four à 180°, 45 à 50 mins de cuisson, et c'est prêt!

Comme disent nos amis British: Enjoy!

