

# Cake aux carottes et à la cannelle

Une recette proposée par Annie Duchanoy

Un cake super moelleux, épicé à la cannelle...

## Ingrédients

3 œufs  
200 g de sucre semoule  
20 cl d'huile de tournesol  
350 g de farine  
1 sachet de levure  
400 g de carottes rapées  
100 g de raisins de Corinthe  
3 c. à c. de cannelle  
1 pincée de noix de muscade

- ➔ Préchauffer le four à 180 ° ( thermostat 6 )
- ➔ Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajoutez l'huile, la cannelle et la muscade. Remuez.
- ➔ Incorporez la farine et la levure. Mélangez bien. Mettez enfin les carottes râpées et les raisins secs préalablement gonflés dans de l'eau et égouttez ; mélangez délicatement ;
- ➔ versez dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 45 minutes.

## Variante

Au potiron : coupez le potiron en morceaux, couvrez-le de lait et faites cuire à feu doux durant 20 minutes. Égouttez-le bien et mixez-le. Incorporez-le à la base.