

## GÂTEAU A LA CAROTTE

125 g de farine avec levure incorporée

125 g de farine ... (*j'utilise de la farine de seigle semi -complète T80*)

1 cuil. à café de cannelle en poudre

1 cuil. à café de gingembre en poudre

1/2 cuil. à café de noix de muscade

1 cuil. à café de bicarbonate de soude

250 ml d'huile

180 de cassonade

4 œufs

170 ml de sirop de sucre de canne ... (*je réduits la quantité à 150 ml*)

40 g de carottes râpées

60 g de noix ou de noix de pécan concassées

1 Moule à manqué de 23 cm de diamètre ou un moule à cake, légèrement beurré et le tapisser de papier sulfurisé.

2 Préchauffer le four à 160°C.

3 Tamiser les farines, les épices et le bicarbonate de soude au-dessus d'un saladier. Mélanger et disposer en fontaine.

4 Fouettez ensemble l'huile, la cassonade, les œufs et le sirop de sucre de canne. Verser dans le puits et travailler ces ingrédients à la cuillère jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajouter les carottes et les noix, mélanger, remplir le moule.

5 Faire cuire 1h30, une brochette piquée au centre du gâteau doit ressortir sèche.