

A. Préparons les ustensiles



Il nous faut :

➤ 1 verre doseur



➤ 1 saladier



➤ 1 fouet



➤ 1 cuillère



➤ 1 râpe



➤ 1 moule



➤ 1 four



B. Maintenant préparons les ingrédients .



Nous avons besoin de :

- 300 g de carottes râpées



- 4 œufs



- 250 g de sucre



- 250 g de farine



- 180 g d'huile



- 1 sachet de levure

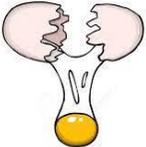


- la vanille, la muscade, la cannelle



1) Verser  250 g de  sucre dans

le verre doseur  puis dans le saladier  .

Casser  les 4 œufs  dans le saladier puis

mélanger  avec le fouet  .

2) **Ajouter**  la vanille  , la muscade  , la
cannelle  et l'huile  . **Mélanger**  .

3) Verser  250 g de farine et

le sachet de levure  .

Mélanger  .

4) Râper



les carottes



.

5) Ajouter



les carottes



dans le

saladier



.

6) Verser  la pâte dans un moule  .

7) **Enfourner**



30 minutes



à **175°**.

8) **Déguster !**

