Carott cake aux agrumes

IFacile
Pour 6-8 pers
Prép : 15 min
Cuisson : 1h

INGRÉDIENTS

220 g de carottes râpées
100 g de sucre de canne
100 g de poudre d'amande
100 g de noix de coco râpée
30 g de farine de blé semi-complète ou normale
3 œufs
2 cuil à soupe de jus de citron ou d'orange
1 cuil à café de cannelle
½ sachet de levure chimique
1 pincée de bicarbonate de sodium alimentaire
0.5 citron (zestes)
0.5 orange (zestes)

Par La Popotte Sans Chichis

Dans un saladier, mélangez les carottes râpées, le sucre, la poudre d'amande, la noix de coco, la cannelle, les zestes d'agrumes.

Ajoutez la farine, la levure et le bicarbonate.

Mélangez puis ajouter le jus de citron.Incorporez les œufs battus en omelette au préalable.

Mélangez, la pâte doit être un peu compacte.

Versez la préparation dans un moule à cake chemisé, lisser la surface avec une cuillère légèrement humide.

Enfournez dans un four préchauffé à 150°C pour 1h de cuisson env.

Laissez le cake complètement refroidir avant de le démouler.