

Cake aux carottes et au gingembre

Préparation **10 mn** |

Cuisson **50 mn** |

Temps Total **1 h** |



Ingrédients / pour 6 personnes

- 250 g de carottes épluchées et râpées
- 125 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre cassonade
- 3 œufs
- le jus d'1/2 orange
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 bonne pincée de cannelle
- 5 cm de gingembre frais pelé et râpé

PRÉPARATION / Cake aux carottes et au gingembre

- 1 Dans un bol, fouettez pendant 5 minutes le beurre et le sucre. Incorporez les œufs un par un ainsi que le jus d'orange.
- 2 Ajoutez la farine, le sel, la levure et la cannelle. Mélangez bien puis incorporez les carottes et le gingembre.
- 3 Préchauffez le four à 150°C, thermostat 5.

Pour finir

Versez dans un moule à cake beurré et fariné et faites cuire 50 minutes. A la sortie du four, attendez 15 minutes avant de démouler et laissez refroidir.