



ENQUÊTER SUR LA FORME

# MISSION ÉCRIRE UNE RECETTE

## GÂTEAU AUX CAROTTES 1



Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1 h

### 3 Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 200 g de carottes
- 2 œufs
- 250 g de farine + 10 g pour le moule
- 125 g de noisettes concassées
- 200 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 16 cl d'huile
- 1 noisette de beurre pour le moule

### 4 Ustensiles :

- 1 moule à cake
- 1 saladier
- 1 spatule

### Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Pendant ce temps, beurrer le moule, le fariner puis le laisser reposer au réfrigérateur.

2. Dans le saladier, mélanger les noisettes concassées, le sucre, la levure, la farine, le sucre vanillé, les œufs et l'huile jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Ajouter enfin les carottes râpées à la préparation.

3. Verser la pâte dans le moule et l'enfourner. Laisser cuire pendant 1 heure.

5. Vérifier la cuisson du gâteau en plantant la lame d'un couteau en son centre. Si la lame en ressort sèche, sortir le gâteau.

## LA FORME

Ecris un titre pour chacune des loupes



1

2

3

4

5