



CAKE ORANGE CAROTTE

POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 2 À 3 ORANGES SELON LA TAILLE (200G)
- 1 CAROTTE (75G)
- 170G DE FARINE T55
- 3 ŒUFS (2 S'ILS SONT GROS)
- 100G DE SUCRE SEMOULE
- 80G D'HUILE DE COLZA
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE LEVURE CHIMIQUE
- UN PEU DE MATIÈRE GRASSE POUR LE MOULE

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 170°C.
- Laver, éplucher et râper la carotte.
- Laver les oranges et en relever les zestes.
- Dans un grand bol, mélanger dans l'ordre : œufs, huile, farine, sucre et levure.
- Bien remuer jusqu'à obtention d'une pâte homogène et aérée.
- Ajouter la carotte râpée et les zestes d'orange.
- Verser la préparation dans un moule à cake préalablement graissé.
- Enfourner pour 45 minutes environ.
- Laisser refroidir puis démouler.



SUGGESTION DE PRÉSENTATION

DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

303 Kcal - Pour 112g :

Glucides : 34,5g dont Sucres : 16,9g,
Lipides : 16,1g dont AG Saturés : 1,9g,
Protéines : 5g, Fibres : 1,4g, Sel : 0,4g,
Fer : 0,1mg, Calcium : 1,2mg



ALLERGÈNES : BLÉ/GLUTEN, ŒUF