



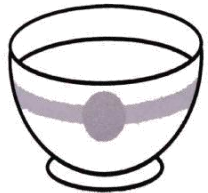












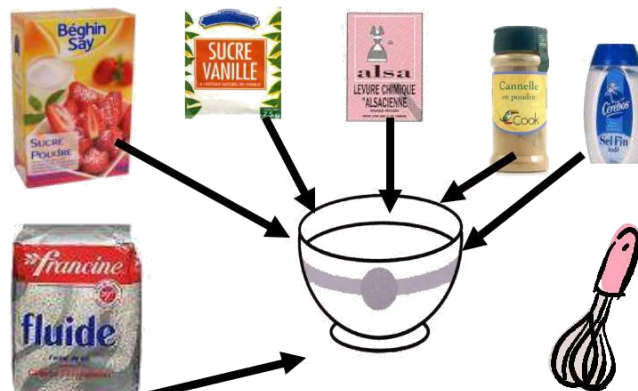
Le gâteau aux carottes



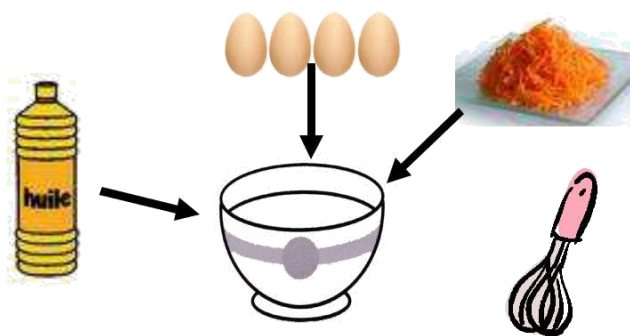
 <p>4 oeufs</p>	 <p>sucre vanillé</p>	 <p>sucre</p>	 <p>un verre</p>	 <p>un saladier</p>
 <p>farine</p>		 <p>cannelle</p> <p>levure</p>	 <p>un fouet</p>	 <p>une cuillère</p>
 <p>huile</p>	 <p>4 carottes</p>	 <p>sel</p>	 <p>une râpe</p>	 <p>un moule</p>



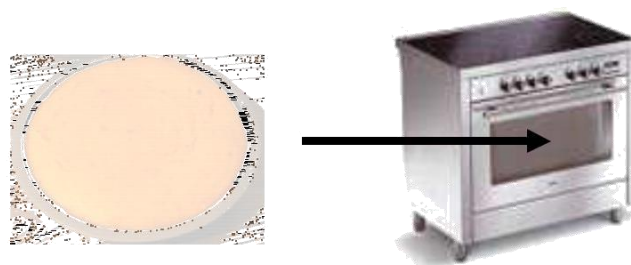
1. Râpe les 4 carottes.



2. Mélange la farine, le sel, le sucre vanillé, la levure, la cannelle et le sucre.



3. Ajoute l'huile, les œufs et les carottes râpées et remue avec le fouet.



4. Verse la pâte dans le moule et fais cuire 40 min à four moyen.