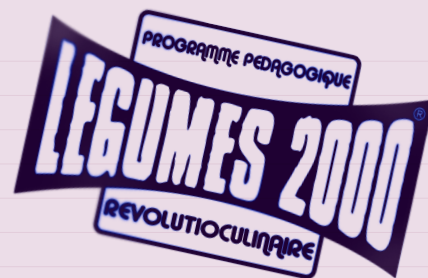


# CAROTT' CAKE

Pour 6 personnes  
Préparation : 20 minutes  
Cuisson: 50 minutes- de 10€



## Ustensiles :

- 1 four
- 1 fourchette
- 1 moule (et non une moule)

## Ingrédients :

- 1/2 sachet de carottes en rondelles surgelées
- 1 mug de sucre (80 à 100g)
- 1 mug de farine (100g)
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique

Ce soir, vos amis viennent prendre une collation ! Manque de chance, Roger le camarade toujours ronchon est aussi de la partie...et la soirée risque d'être toute chagrine...  
Comment mettre une pointe de gaieté pour qu'il soit plus en joie ?  
Avec un carott'cake bien sûr!

1. Avant toute manipulation, préchauffez le four à 180°C/Th.6.
2. Commencez par mélanger la levure et la farine. Profitez de cette recette pour vous muscler en battant les œufs, le sucre, la farine et l'huile avec une fourchette !
3. Mélangez le tout pour obtenir une base homogène et fluide. 4. Le plat a tendance à s'attacher à toute forme de pâtisserie alors frottez le fond avec du papier absorbant, fleuri de préférence, et imprégné d'huile.
5. Mélangez les carottes à la préparation. Puis versez-la dans un moule. Admirez comme la pâte carottée épouse les formes du plat, c'est absolument magnifique !
6. Enfournez le plat dans le four pendant 50 min. Pendant ce temps, vachez à vos occupations...Finissez pourquoi pas la fabuleuse maquette en allumettes que vous avez commencé dimanche dernier ! Enfin, sortez le plat du four. 7. Voilà, c'est prêt ! Grâce aux carottes riches en potentiel sympathie, Roger ne va plus ronchonner toute la soirée et vous allez pouvoir vous divertir dans la joie et surtout...dans la bonne humeur !