

Gâteau aux carottes

Gâteau aux carottes

200 g de sucre, 5 oeufs, 200g d'amandes moulues, 200g de carottes râpées, 3 CS de farine, 1 CS de Kirsch, un peu de poudre à lever, le zeste d'un citron râpé.

Gâteau aux carottes.

200 g de sucre, 5 oeufs, 200g d'amandes moulues, 200g de carottes râpées, 3 CS de farine, 1 CS de Kirsch, un peu de poudre à lever, le zeste d'un citron râpé.

Remuez longuement le sucre et les jaunes d'oeufs, ajoutez les amandes et les carottes râpées, travaillez bien, ajoutez le zeste de citron, le kirsch, la farine et la poudre à lever, bien travailler à nouveau, ajoutez délicatement les blancs d'oeufs battus en neige, bien beurrer le moule, mettre au four 45 minutes à température moyenne 180°.