

Cake aux carottes

Convivio



GARNITURE :

- 300 g de carottes • 200 g de sucre
- 150 g de beurre • 2 œufs • 200 g de farine • 1 paquet de levure chimique
- 150 ml de lait

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 170°C

Éplucher et émincer les carottes.

Faire fondre le beurre. Mélanger le beurre fondu et le sucre. Ajouter les œufs puis les carottes. Pour finir, ajouter la farine, la levure et le lait.

Mélanger le tout.

Verser la préparation dans un moule.

Faire cuire 1h au four à 170°C.

Retrouvez d'autres recettes
sur www.convivio.fr
et rejoignez-nous sur les réseaux sociaux !



Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Cake aux carottes

Convivio



GARNITURE :

- 300 g de carottes • 200 g de sucre
- 150 g de beurre • 2 œufs • 200 g de farine • 1 paquet de levure chimique
- 150 ml de lait

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 170°C

Éplucher et émincer les carottes.

Faire fondre le beurre. Mélanger le beurre fondu et le sucre. Ajouter les œufs puis les carottes. Pour finir, ajouter la farine, la levure et le lait.

Mélanger le tout.

Verser la préparation dans un moule.

Faire cuire 1h au four à 170°C.

Retrouvez d'autres recettes
sur www.convivio.fr
et rejoignez-nous sur les réseaux sociaux !



Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Cake aux carottes

Convivio



GARNITURE :

- 300 g de carottes • 200 g de sucre
- 150 g de beurre • 2 œufs • 200 g de farine • 1 paquet de levure chimique
- 150 ml de lait

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 170°C

Éplucher et émincer les carottes.

Faire fondre le beurre. Mélanger le beurre fondu et le sucre. Ajouter les œufs puis les carottes. Pour finir, ajouter la farine, la levure et le lait.

Mélanger le tout.

Verser la préparation dans un moule.

Faire cuire 1h au four à 170°C.

Retrouvez d'autres recettes
sur www.convivio.fr
et rejoignez-nous sur les réseaux sociaux !



Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Cake aux carottes

Convivio



GARNITURE :

- 300 g de carottes • 200 g de sucre
- 150 g de beurre • 2 œufs • 200 g de farine • 1 paquet de levure chimique
- 150 ml de lait

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 170°C

Éplucher et émincer les carottes.

Faire fondre le beurre. Mélanger le beurre fondu et le sucre. Ajouter les œufs puis les carottes. Pour finir, ajouter la farine, la levure et le lait.

Mélanger le tout.

Verser la préparation dans un moule.

Faire cuire 1h au four à 170°C.

Retrouvez d'autres recettes
sur www.convivio.fr
et rejoignez-nous sur les réseaux sociaux !



Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS