

Le gâteau aux carottes



les ingrédients



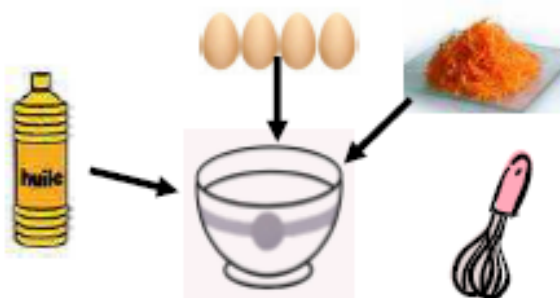
le matériel



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.

GATEAU MARBRE AU POTIRON ET AU CHOCOLAT

Ingrédients :



Ustensiles :



Eplucher le potiron, le couper en morceaux et le faire cuire 10 minutes à la cocotte minute. Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au four à micro-ondes avec 20 grammes de beurre.

Mixer le potiron cuit. Mélanger le yaourt, les œufs, le sucre, la farine, la levure et l'huile. Séparer la pâte obtenue en 2. Ajouter le chocolat fondu à une des deux parties et le potiron mixé à l'autre partie de la pâte. Bien mélanger. Beurrer le moule à cake avec le beurre restant et verser alternativement les deux préparations dans le moule.

Faire cuire pendant 45 minutes environ à 200° C.