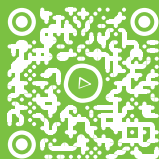




11. CARROT CAKE AUX NOIX (SANS LAITAGE)

WWW.INTRADEL.BE/COLLATIONSZD/CARROT



Regarder la vidéo

Il vous faut :

220 g de farine • **200 g** de yaourt de soja nature • **180 g** de sucre de canne • **150 g** de carottes râpées • **100 g** de noix • **40 g** d'huile • **2 c. à c.** de cannelle moulue • **1 c. à c.** de poudre à lever • **1 c. à c.** de gingembre en poudre • **1** gousse de vanille (ou un sachet de sucre vanillé).



1 moule à cupcakes.

Aux fourneaux !

Préchauffez le four à 180 °C.



1

Râpez les carottes. Pressez-les pour enlever l'excédent de jus.



2

Dans un saladier, mélangez le yaourt et l'huile puis incorporez-y les carottes.



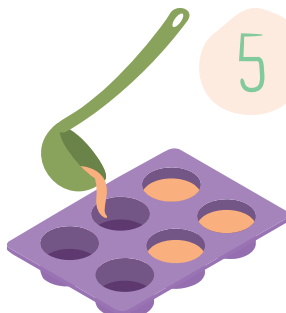
3

Dans un autre saladier, mélangez la farine, le sucre de canne, le gingembre, les grains de la gousse de vanille et la poudre à lever.



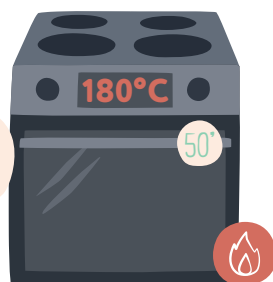
4

Incorporez progressivement les ingrédients secs à la préparation aux carottes. Ajoutez ensuite les noix et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.



5

Graissez et farinez le moule à cupcakes et répartissez la pâte uniformément dans les compartiments.



6

Enfournez dans un four préchauffé à 180 °C durant 50 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler.



LA MENTION « À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE » REPRÉSENTE LA DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM) ET NON LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC). CELA SIGNIFIE QUE LE PRODUIT PEUT ÊTRE ENCORE CONSOMMÉ AU-DELÀ DE LA DATE MENTIONNÉE SANS RISQUE POUR LA SANTÉ POUR AUTANT QU'IL SOIT CONSERVÉ DANS DE BONNES CONDITIONS.

