



GÂTEAU VÉGÉTARIEN AUX CAROTTES

Ingrédients

Pour 1 gâteau

3 càc de jus de citron
300g de lait
100g d'huile végétale
2 càc de zeste d'orange
180g de sucre roux
3 càc d'extrait de vanille
100g de farine de blé entier
100g de farine
1 càc de levure chimique
1 càc de cannelle moulue
1 càc de clous de girofle moulus
1/2 càc de sel
200g de carottes râpées
120g de noix concassées

Étapes

- 1.** Beurrer un moule à cake, puis dans un petit bol, ajouter le jus de citron au lait. Mélanger et laisser reposer 5 minutes.
- 2.** Tamiser ensemble la farine, la levure, la cannelle, les clous de girofle et le sel et réserver. Dans un grand bol, mélanger l'huile, le zeste d'orange et la cassonade. Ajouter le lait caillé et la vanille. Ajouter le mélange de farine et battre jusqu'à consistance lisse. Incorporer les carottes râpées et les noix hachées.
- 3.** Versez la pâte dans le moule et enfournez à 175°C pendant 1 heure, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans le gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir.