

gâteau aux carottes sans gluten



Pour ce gâteau original, il vous faut:

- 4 oeufs
- 100g de maïzena
- 100g de sucre
- 1 sachet de levure sans gluten
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 belles carottes (environ 400g)
- cannelle
- abricots secs (je n'en avais pas, remplacés par des raisins secs)

Préchauffez le four à 180°C (th 6) et beurrez le moule.

Râpez les carottes. C'est la partie la plus fastidieuse...

Battez les oeufs en omelette. Ajoutez les ingrédients un à un. Bien mélangez l'ensemble. Faites cuire pendant 40 minutes.

