

Recette pour forme silicone

... .. pour gâteau d'anniversaire



Matériel nécessaire :
moule silicone gâteau à 3 étages,
ingrédients selon liste,
four

Recette pour forme silicone

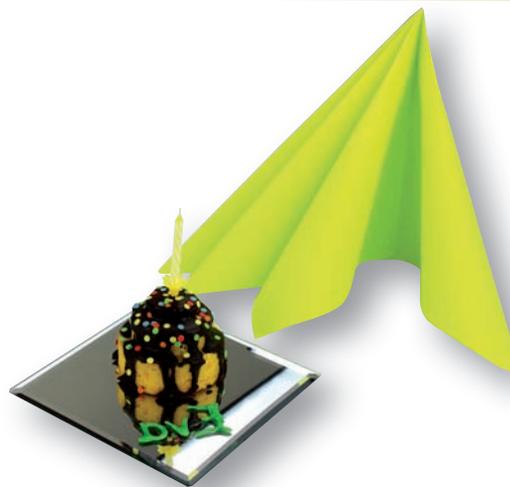
... pour gâteau d'anniversaire

Ingrédients :

Préparation : env. 20 minutes

Cuisson : env. 25 minutes

- 2 carottes
- 250 g farine
- 3 cc levure chimique
- 2 oeufs
- 100 g sucre
- 2 cc zeste d'orange
- 200 g yaourt
- 80 ml huile



1 Laver, éplucher et râper finement les carottes. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante à 160°C). Battre les oeufs avec le sucre afin d'obtenir un mélange crémeux. Ajouter les zestes d'orange, le yaourt et l'huile et bien mélanger. Mélanger la farine et la levure chimique.

2 Rajouter le mélange farine/levure à la pâte et remuer énergiquement. Puis rajouter les carottes râpées et remplir le moule. Ne remplis pas la forme jusqu'au bord car la pâte va lever.

3 Mettre le moule dans le four sur la grille du milieu et laisser cuire pendant env. 25 minutes. Puis laisser refroidir sur une grille et démouler prudemment.



ASTUCE :
 ENDUIS LE GÂTEAU AVEC DU CHOCOLAT FONDU OU RA-
 JOUTE DU SUCRE EN POWDRE PAR DESSUS.



Matériel nécessaire :
 moule silicone gâteau à 3 étages,
 ingrédients selon liste,
 four