






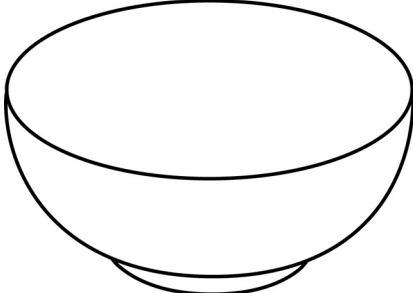
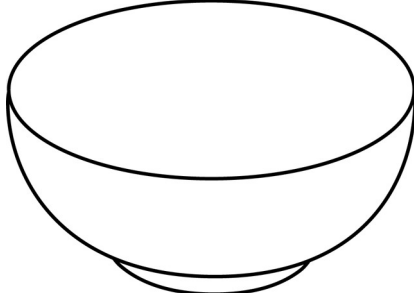

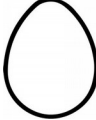


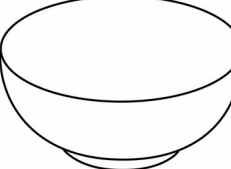


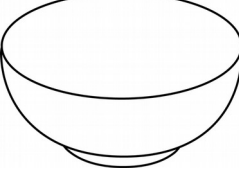
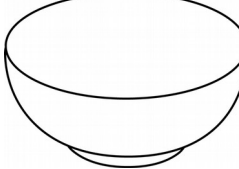
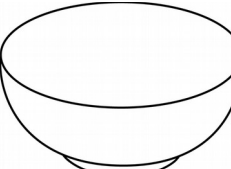

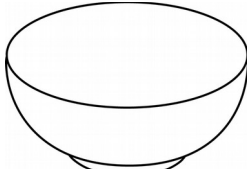


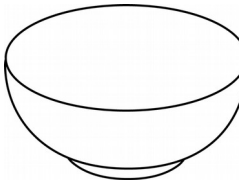





CAKE AUX CAROTTES SANS GLUTEN

Ingrédients

					
2 tasses de SUCRE roux	4 OEUFS	1 tasse 1/2 de FARINE de riz	1 tasse de MAÏZENA	1 cuillère à café de BICARBONATE DE SOUDE	2 cuillère à café de LEVURE
					
1 tasse d'HUILE végétale	2 cuillères à café de CANNELLE	3 ou 4 CAROTTES RAPEES	1 cuillère à café de VANILLE	1/2 cuillère à café de SEL	

 © Can Stock Photo - csp8958399						
						
Préchauffer le Four à 180° (th.6)	Dans un SALADIER mélanger la FARINE de RIZ, la MAÏZENA, le BICARBONATE de SOUDE et la LEVURE			Ajouter la CANNELLE et le SEL Mélanger		

						
						
<p>Dans un deuxième saladier mélanger le SUCRE et les OEUFS</p>	<p>Ajouter l'HUILE puis la VANILLE, mélanger.</p>	<p>Verser peu à peu le mélange du 1^{er} Saladier dans le 2^{ème}. Mélanger</p>	<p>Râper finement les CAROTTES</p>	<p>Verser les CAROTTES RAPEES dans le 2^{ème} SALADIER. Mélanger</p>		
						
		 <p>© Can Stock Photo - csp8958399</p>				
<p>Beurrer et Fariner un MOULE</p>	<p>Verser la pâte dans le moule</p>	<p>Mettre au FOUR pendant 50 minutes à 180° (Th 6)</p>				