

Gâteau vég-étonnant !!!



Ingrédients (pour un gâteau 6-8 personnes) :

- 150g de carottes crues hachées (ou ocarra de carottes et un peu d'eau)
- 250g de compote de pommes nature, mixée
- 200g de farine de sarrasin intégrale
- 1 c. à s. de cannelle (ou selon votre goût)
- 1 c. à c. de bicarbonate de soude
- 80g de sirop d'érable
- ½ gousse de vanille (ou de l'extrait, ou rien !)
- 4 c. à s. d'huile
- un peu d'eau si vous trouvez la texture trop sèche (selon la farine utilisée, la fraîcheur de vos carottes, etc.)



Préparation :

Mélanger tous les ingrédients, verser la préparation dans un moule beurré et fariné.
Enfourner pour 30 minutes à 180°C.

Bon appétit !

Vidéo : <https://youtu.be/bDfb16vFEvk>