Tous en cuisine !

Tout d'abord un lavage minutieux des mains s'impose !

Même si nous n'y étions pas obligés à l'époque, nous avons préféré porter un masque lors de la réalisation de la recette des muffins carotte-butternut.

Les ustensiles et les ingrédients…

Et voilà le travail !

Gâteau carottes & butternut

Ingrédients :

- 90 g sucre complet
- 4 jaunes d'œufs
- 125g carottes râpées
- 125 g courge butternut râpée
- 1 citron vert, zeste et jus
- 40 g farine bise (T110)
- 40 g farine complète (T150)
- 240 g amandes moulues
- 1 sachet poudre à lever
- 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel

Etapes :

Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante. Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que la masse devienne mousseuse.

Ajouter tous les ingrédients jusqu'à la poudre à lever comprise. Dans un autre bol, monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel. Ajouter délicatement à la préparation.

Verser dans un moule. Enfourner 55 min.

Bonne dégustation !