

Gâteau aux carottes.

Ingrédients:

- 300g de carottes râpées.
- 200g de sucre glace.
- Zeste de citron non traité.
- 5 œufs.
- 200g de farine.
- 1 cuillère à café de levure chimique.
- 100g de poudre de noisettes.
- 125g de beurre ou margarine.
- 60 g d'amandes hâchées pour le fond.
- 100g de confiture d'abricot.
- pâte d'amandes pour préparer 6 petits lapins.

- 1- Mélangez les carottes, le sucre (100g) et le zeste de citron.
- 2- Montez les blancs en neige, ajoutez 100g de sucre.
- 3- Mélangez la farine, la levure et les jaunes d'œufs.
- 4- Mélangez les carottes, la pâte et les blancs.
- 5- Cuire 50 minutes à 180°C (th6) four préchauffé.