

Petits cakes aux carottes

Ingrédients

- 100 g de raisins blancs ;
- 3 carottes nouvelles (250 g) ;
- 1 citron ;
- 75 g de beurre $\frac{1}{2}$ sel ramolli ;
- 180 g de sucre ;
- 3 œufs :
- 8 cuillers à soupe de lait ;
- 190 g de farine + 1 cuiller ;
- 1 cuiller à café rase de levure chimique.

Saupoudrer les raisins blancs d'une cuiller de farine.

Râper les carottes finement.

Préchauffer le four à 200 °C.

Dans une jatte :

Fouetter le beurre ramolli et le sucre jusqu'à obtenir un mélange bien crémeux.

Dans un petit saladier :

Battre les œufs en omelette avec le lait.

Les verser dans la jatte. Mélanger le tout puis incorporer peu à peu la farine et la levure. Ajouter les raisins farinés, les carottes et le zeste de citron finement râpé.

Mélanger à nouveau et mettre dans les moules.

Faire cuire 25 min à 200 °C.

