

# Carrot cake

**Ingrédients**

* 1 kilo de farine
* 1 kilo de carottes râpées
* 500g de gruyère râpé
* 1 litre de jaunes d’œufs
* 2 sachets de levure chimique
* 1 litre d’huile d’olive
* 1 kilo de sucre
* Vanille liquide
* Epices : cannelle, curry

**Déroulé**

1. Mettre la farine dans un saladier avec le sucre et la levure. Mélanger puis ajouter l’huile et les œufs. Bien mélanger.
2. Ajouter les épices, les carottes râpées et le fromage. Bien mélanger
3. Enfourner 50 minutes à 180 degrés (thermostat 6).

***C’est prêt !***