



année 2008

### **Carrot cake façon brownies à l'huile d'argan**



**Ingrédients** : 2 oeufs, 70 g de sucre blanc + 20 g de sucre roux, 50 g de farine, 1 sachet de levure, 60 g de poudre d'amandes, 70 g de poudre de noisette, une pincée de sel, gingembre en poudre, 2,5 cl d'huile d'argan, 50g de carottes râpées, QS cerneaux de noix, QS amandes, 50 g de chocolat noir (ici râpé)

Dans un cul-de-poule, fouetter les oeufs et le sucre. Ajouter la farine, la levure, les poudres et le sel. Mélanger puis ajouter l'huile d'argan, le gingembre, les carottes, les cerneaux de noix concassés et le chocolat râpé. Mélanger.

Disposer quelques amandes effilées dans le fond du moule tablette Flexipan ® .Puis verser la préparation dans le moule. Enfourner pour 30 mn environ à 180°C. Laisser refroidir. Démouler. Saupoudrer de sucre glace.

[www.cuisineplurielle.com](http://www.cuisineplurielle.com)  
[cuisineplurielle@hotmail.fr](mailto:cuisineplurielle@hotmail.fr)  
Conseillère Demarle/Flexipan