



Pour 6 à 8 personnes

Beurre et cassonade pour la préparation du moule

2 oeufs

100 g (1/2 tasse) de cassonade

130 g (1 tasse) de poudre d'amande

50 g (1/3 tasse) de farine

2 1/2 c. à café de poudre à pâte (levure chimique)

1 pincée de sel

1/2 c. à café de cannelle

1/2 c. à café de gingembre en poudre

30 ml (2 c. à soupe) d'huile de tournesol ou de canola

250g de carottes râpées finement

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Beurrer généreusement un moule à pain de 8 1/2 po (21 cm) x 4 1/2 po (11,5 cm), puis saupoudrer de cassonade.

Dans le bol du batteur sur socle, muni du gros fouet, blanchir les oeufs avec la cassonade.

Ajouter la poudre d'amande, la farine, la poudre à pâte, le sel, la cannelle et le gingembre et mélanger.

Ajouter l'huile et les carottes râpées et mélanger.

Verser la préparation dans le moule préparé puis enfourner pour 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure dent inséré au centre, en ressorte propre.

Sortir le gâteau du four et attendre 10 minutes avant de démouler dans un plat de service.