

Gâteau aux carottes



Ingrédients :

1/3 tasse d'huile de canola
2 œufs
3/4 tasse de sucre
1 1/3 tasse de farine tout usage
3/4 tasse de farine de blé entier
1 cuillère à soupe de poudre à pâte
1/2 cuillère à thé de soda à pâte
1/2 cuillère à thé de sel de mer
1/2 cuillère à thé de cannelle
2 tasses de carottes râpées
1 tasse d'ananas broyés (dans leur jus)
3/4 tasse de raisins secs
1/3 tasse de tofu soyeux (mou)

Préparation :

Préchauffer le four à 350°F.

Dans un bol, bien mélanger les ingrédients secs (sauf le sucre).

Dans un autre bol, battre le sucre et les œufs pour faire fondre le sucre. Ajouter l'huile, les ananas et le tofu. Bien mélanger.

Ajouter les carottes, mélanger.

Ajouter graduellement les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Mettre dans un moule de 22 cm légèrement huilé.

Cuire sur la grille, au centre du four, environ 50 minutes.