

# Beetroot cake

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

Quantité : 8 personnes

## Ingédients

- 250 g de farine
- 120 g de sucre
- 8 cl de lait (végétal!)
- 8 cl d'huile
- 250 g de betteraves
- 120 g de raisins secs
- 1 sachet de levure chimique

## Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Éplucher et râper les betteraves.

Mélanger la farine, la levure et le sucre.

Ajouter l'huile.

Ajouter les betteraves râpées.

Ajouter le lait.

Ajouter les raisins secs.

Faire cuire pendant 45 min.

Catégorie : Gâteaux & Cakes

Samedi 14 mars 2020

[mimmydou.fr](http://mimmydou.fr)