

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