

# CARROT CAKE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sucre	70	13,9
Farine	100	19,8
Levure chimique	10	2,0
Cerneaux de noix	15	3,0
Raisins secs	15	3,0
Carottes râpées	145	28,7
Beurre ou margarine	95	18,8
Cannelle	-	-
<b>Yumgo <i>ENTIER POWDRE</i></b>	<b>11</b>	<b>2,2</b>
<b>Eau (pour hydrater la poudre)</b>	<b>44</b>	<b>8,7</b>
<b>Total</b>	<b>505</b>	<b>100,0</b>



## PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Entier Poudre avec l'eau pour le réhydrater.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre réhydraté avec le sucre.
- Mélanger la farine, la poudre à lever et les épices.
- Ajouter les poudres au mélange Yumgo-sucre.
- Ajouter les carottes râpées, les raisins et les cerneaux de noix.
- Ajouter la margarine fondue.
- Cuire 30 min à 160°C (muffin)/ 60 min à 170°C (cake)



## CONSEILS

- Pour une meilleure texture, utiliser des carottes râpées épaisses.