

GÂTEAU A LA BETTERAVE ?

Niveau
Moyen

Temps de préparation
20 minutes

Temps de cuisson
30 minutes

Pour
6 personnes

Les ingrédients

- 3 betteraves crues
- 150 gr de farine
- 100 gr de sucre
- 2 gros œufs ??
- 100 mL d'huile
- 1 sachet de levure chimique
- cannelle
- sel ?

IFEL NC 2023

© Crédits Photos – Canva



LES ÉTAPES

- 1.** Peler et râper finement les betteraves. Enlever l'excédent d'humidité avec un papier absorbant.
- 2.** Dans un saladier, ajouter la farine, le sel, la levure, le sucre et la cannelle (selon les goûts). Mélanger les ingrédients secs puis ajouter les betteraves râpées, les œufs et l'huile. Mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 3.** Verser dans la préparation dans un moule préalablement huilé. Mettre dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ 30 minutes.
- 4.** Sortir du four et déguster, c'est déjà terminé ! ?