



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Gâteau aux carottes et betteraves

Ingrédients

2 tasses (500 ml) de farine tout-usage
2 tasses (500 ml) de cassonade
1/3 tasse (85 ml) de germe de blé
1/4 tasse (60 ml) de son de blé
2 c. à thé (10 ml) de cannelle moulue
2 c. à thé (10 ml) de bicarbonate de soude
1 c. à thé (5 ml) de sel
2 tasses (500 ml) de carottes râpées
1 boîte (environ 400 ml) de betteraves tranchées, égouttées et pilées
1 1/2 tasse (375 ml) de raisins secs
1 tasse (250 ml) de noix de coco séchée râpée
1 1/2 tasse (375 ml) d'huile (canola ou tournesol)
5 œufs, battus

Étapes

Dans un grand bol, mélanger la farine, la cassonade, le germe de blé, le son de blé, la cannelle, le bicarbonate de soude et le sel. Dans un autre bol, remuer ensemble l'huile, les œufs, les carottes, les betteraves, les raisins secs et la noix de coco. Ajouter les ingrédients humides aux ingrédients secs et mélanger le tout jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés. Verser la pâte dans un moule de 9 x 13 pouces et faire cuire à 350°F (175°C) pendant environ une heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dents insérée au centre du gâteau puisse être enlevé sans que la pâte y colle.