



## LE GATEAU AUX CAROTTES ET AUX PEPITES DE CHOCOLAT DE LAURA

### ***Ingrédients***

*350 g de farine (d'épeautre)  
80 g de noisettes ou amandes moulues  
1 sachet de levure chimique  
1 sachet de sucre vanillé  
120 g de sucre de canne  
100 g de pépites de chocolat 1-2 c. à c. de cannelle  
1 c. à c. de graines de chia  
1 pincée de sel  
350 g de carottes râpées  
150 g de pomme râpée  
150 ml d'huile neutre*

### ***Préparation***

Mélanger les ingrédients secs dans un saladier

Ajouter les carottes râpées et la pomme râpée. Pétrir la pâte avec les mains. Si c'est trop sec ajouter 1-2 c. à s. d'eau ou de lait d'amande.

Ajouter les pépites de chocolat.

Mettre la pâte dans un moule à cake, et répandre 2-3 c. à s. de sucre sur le dessus.

Enfourner pendant env. 50 minutes à 180°C

### ***Le secret de Laura***

Vous pouvez décorer votre gâteau en le saupoudrant de sucre de glace ou un mélange sucre-eau et en y déposant des pépites de chocolat.