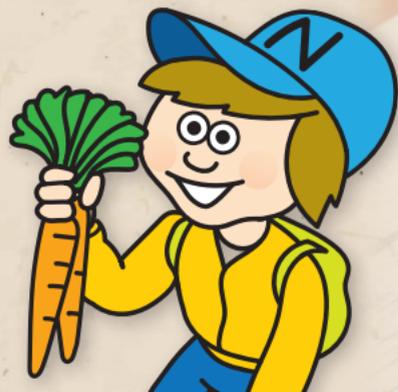


# Recette de Gâteau aux carottes

Les fertilisants  
sont à la base de  
toutes les  
*bonnes*  
recettes!



# Gâteau aux carottes

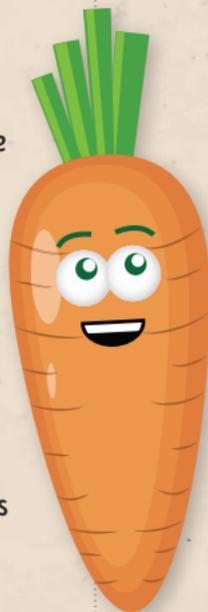
L'ingrédient le plus important dans cette recette - et dans chaque recette - sont les nutriments végétaux. Une pincée de potassium, une pincée d'azote et une pincée de phosphore ont fait pousser les grains pour la farine de ces biscuits. Tirés de la nature, les nutriments végétaux nous aident tous à grandir en meilleure santé et à vivre plus longtemps, car ils ajoutent de la nutrition aux aliments que nous aimons.

Pour en savoir plus sur la façon dont les nutriments végétaux nourrissent le monde, en commençant par votre famille, visitez

[www.nutrientsforlife.ca](http://www.nutrientsforlife.ca)

## Ingédients Nécessaires

- N,P,K pour faire pousser les carottes
- 2 tasses de farine tout usage
- 2 cuillères à café de levure
- 1 ½ cuillères à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de sel
- 2 ½ cuillères à café de cannelle moulue 4 œufs
- 1 ½ tasse d'huile végétale
- 2 tasses de sucre blanc
- 2 ¾ tasses de carottes râpées
- 1 (8 onces) boîte d'ananas écrasé, égoutté
- ¾ tasse de noix hachées
- 1 tasse de noix de coco en flocons



## Directions

- Préchauffer le four à 325 degrés F (165 degrés C). Beurrer et fariner un moule de 9 x 13 pouces. Mélanger la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle. Mettre de côté.
- Dans un grand bol, mélanger le sucre, l'huile et les œufs. Battre dans le mélange de farine.
- Incorporer les carottes râpées, l'ananas écrasé, les noix hachées et la noix de coco en flocons. Verser dans le moule préparé.
- Cuire au four préchauffé de 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir.

NUTRIENTS  
FOR LIFE



NUTRIMENTS  
POUR LA VIE