



DESSERT

CARROT CAKE

et Kiri® Bio

🕒 Préparation : 20 min – Cuisson : 35 à 40 min 💶 Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 0,19 €

INGRÉDIENTS

pour environ 100 adolescents ou 120 enfants en primaire

- 900 g de **Kiri® Bio**
- 1 l d'œufs liquides
- 1 kg de fromage blanc
- 1,6 kg de purée de carottes en galets surgelés
- 10 g de sel
- 700 g de sucre en poudre
- 70 g de levure chimique
- 1 kg de farine

ASTUCE

Vous pouvez agrémenter votre gâteau avec des zestes d'orange.



PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Mélanger au batteur le **Kiri® Bio** et les œufs.
2. Ajouter dans l'ordre le fromage blanc, les galets de carottes décongelés, le sel et le sucre.
3. Mélanger la levure avec la farine puis incorporer délicatement.
4. Verser dans des moules préalablement graissés.
5. Cuire au four 35 à 40 min à 180 °C.
6. Démouler et laisser refroidir.



Rations recommandées

Pour un enfant en primaire : 20 - 30 g/pers.
Pour un adolescent en collège / lycée : 30 - 50 g/pers.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 833,13 kJ / 198,36 kcal - Matières grasses : 7,03 g dont acides gras saturés : 3,98 g - Glucides : 26,66 g dont sucres : 13,95 g - Protéines : 6,38 g - Sel : 0,91 g - Calcium : 156,32 mg

