



## Pain aux Carottes et Sirop d'Érable

**Catégorie:** Desserts

**Description:**

Préparation : 10 min

Cuisson : 1h00

Portions : 10

**Ingrédients:**

1 1/4 Tasse Farine

3/4 Tasse Cassonade

1/4 Tasse Sirop d'Érable

2 Tasses Carottes rapées (non-cuites)

1/2 Tasse Huile

2/3 Tasse Crème Sûre

1 c. thé Poudre à Pâte

1 c. thé Soda

2 oeufs

2/3 Tasse Noix hachées

**Instructions:**

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le soda.

Incorporer la cassonade, le sirop d'érable et les carottes. Bien mélanger au malaxeur.

Ajouter l'huile, la crème sûre et les oeufs jusqu'à l'obtention d'un mélange uniforme.

Introduire les noix à la fourchette.

Verser dans un moule à pain (9" X 5") bien beurré.

Cuire au four à 350 F durant 1 heure.

Laisser reposer 10 minutes avant de démouler.