

Gateau aux carottes

4 œufs

2 tasses et demie de farine blanche

2 cuillères à soupe de poudre à pâte

1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude

2 cuillères à soupe de cannelle

1/2 cuillère à soupe de sel

1 tasse huile végétale

2 tasses de sucre

1 cuillère à soupe de vanille

3 tasses de carottes râpées

Ingrédients (pour le glaçage) :

2 tasses et demie de sucre glace

1/2 tasse de beurre non salé;

250 grammes de fromage à la crème

1 cuillère à soupe de vanille

Préparation du gâteau :

Faites préchauffer le four à 350°F.

Dans un grand bol, mélangez la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel.

Dans un autre bol, fouettez les œufs et ajoutez l'huile, la vanille ainsi que le sucre.

Incorporez le contenu des deux bols et ajoutez les carottes râpées.

Mettez dans un plat à gâteau et faites cuire pendant 50 minutes.

Préparation du glaçage :

Battre le beurre et le fromage en crème.

Ajouter la vanille et le sucre à glacer.

Battre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.

Bon appétit !)