

Gâteau aux carottes

- La meilleure recette de gâteau aux carottes (Miam! miam!)



Ingrédients (pour le gâteau) :

- 4 œufs
- 2 tasses et demie de farine blanche
- 2 cuillères à thé poudre à pâte
- 1 cuillère à thé bicarbonate de soude
- 2 cuillères à thé cannelle
- 1/2 cuillère à thé sel
- 1 tasse (250 ml) huile végétale
- 2 tasses (500 ml) de sucre
- 1 cuillère à thé vanille
- 3 tasses (750 ml) de carottes râpées

Ingrédients (pour le glaçage) :

- 2 tasses et demie (625 ml) de sucre à glacer
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé
- 250 grammes de fromage à la crème
- 1 cuillère à thé de vanille

Préparation du gâteau :

1. Faites préchauffer le four à 350°F (175 °C).
2. Dans un grand bol, mélangez la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel.

3. Dans un autre bol, fouettez les œufs et ajoutez l'huile, la vanille, la cannelle ainsi que le sucre.
4. Incorporez le contenu des deux bols et ajoutez les carottes râpées.
5. Mettez dans un plat à gâteau et faites cuire pendant 50 minutes.

Préparation du glaçage :

1. Battre le beurre et le fromage en crème.
2. Ajouter la vanille et le sucre à glacer.
3. Battre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.

Bon appétit 😊

“

Quand j'étais jeune, j'en revenais pas qu'on osait faire du gâteau avec des carottes... maintenant je trouve ça tellement bon. C'est une recette très simple :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)