

Le préféré
des lapins
de tous âges

La photo de la recette est donnée à titre d'exemple.

Recette d'Annie Bouffard tirée du site Web.passionrecettes.com

GÂTEAU AUX CAROTTES

Temps de préparation: **15 minutes** | Temps de cuisson: **50 minutes** | Portions: **8**

INGRÉDIENTS

Gâteau

- 🥕 2 1/2 tasses (625 ml) de farine tout usage
- 🥕 2 c. à thé (10 g) de poudre à pâte
- 🥕 1 c. à thé (5 g) de bicarbonate de soude
- 🥕 2 c. à thé (10 g) de cannelle
- 🥕 1/2 c. à thé (2 g) de sel
- 🥕 1 tasse (250 ml) d'huile végétale
- 🥕 2 tasses (450 g) de sucre
- 🥕 4 oeufs
- 🥕 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 🥕 3 tasses (750 ml) de carottes rapées

Glaçage au fromage à la crème

- 🥕 2 1/2 tasses (375 g) de sucre à glacer
- 🥕 1/2 tasse (112 g) de beurre mou
- 🥕 1 gros paquet de fromage à la crème
- 🥕 1 c. à thé (5 ml) de vanille

PRÉPARATION

Gâteau

1. Chauffer le four à 350°F.
2. Mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel dans un bol de taille moyenne.
3. Dans un grand bol, mélanger l'huile, le sucre, les oeufs et la vanille.
4. Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients mouillés et ajouter les carottes rapées.
5. Mettre au four et faire cuire environ 50 minutes.

Glace au fromage à la crème :

1. Battre le beurre et le fromage à la crème.
2. Incorporer lentement le sucre à glacer et la vanille et battre jusqu'à consistance crémeuse.