Le gâteau aux carottes de Janine, un mot WOW !

RECETTES – DESSERTS

NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 50 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 ½ tasses de farine tout usage
- 2 c. thé de poudre à pâte
- 1 c. thé de bicarbonate de soude
- 2 c. thé de cannelle
- 2 c. thé de muscade
- 1 c. thé de sel
- 1 tasse d’huile végétale
- 2 tasses de sucre
- 4 œufs
- 1 c. thé d’extrait de vanille
- 3 tasses de carottes râpées
- ½ tasse de noix (facultatif)

Glaçage

- 2 tasses de sucre à glacer
- 4 c. table de beurre non salé, ramolli
- 250 g de fromage à la crème, température pièce
- 2 c. à thé d’extrait de vanille
- 1 c. table de lait

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un grand bol, mélanger l’huile et le sucre. Ajouter les œufs et la vanille. Bien mélanger.
3. Ajouter les carottes et bien mélanger.
4. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle, la muscade et le sel.
5. Ajouter les noix si désirées.
6. Mélanger les ingrédients liquides et solides. Verser dans un moule de type Bundt préalablement enduit d’un vaporisateur antiadhésif.
7. Faire cuire 50 à 60 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré dans le gâteau en ressorte propre.
8. Dans un bol, fouetter ensemble tous les ingrédients du glaçage.
9. Lorsque le gâteau est refroidi, couvrir de glaçage.