THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau Aux Carottes Avec Glaçage au Fromage à la Crème et Cannelle

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	1 hr 20 mins	10	N/A

Ingredients

- 2 œufs
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile végétale
- 4 tasses (1 L) de carottes râpées
- 1 1/2 tasse (375 ml) de farine tout usage Original Robin Hood®
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé (2 ml) de muscade moulue
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 3/4 c. à thé (4 ml) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 ml) de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de noix, hachées
- 1/2 tasse (125 ml) de raisins secs
- 1/4 tasse (50 ml) de beurre, ramolli
- 1/4 tasse (50 ml de fromage à la crème, ramolli
- 1 tasse (250 ml) de sucre glace
- 3/4 c. à thé (4 ml) de cannelle moulue

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser un moule à pain de 8 po x 4 po (2 L) et le tapisser de papier parchemin.

Step 3:

Battre les œufs avec l'huile jusqu'à l'obtention d'une texture légère. Incorporer les carottes et le reste des ingrédients en remuant juste assez pour humecter les ingrédients secs. Verser dans le moule préparé. Faire cuire au four préchauffé de 55 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.

Step 5:

Battre le beurre avec le fromage à la crème jusqu'à ce qu'ils soient liés. Ajouter le sucre glace et la cannelle en battant jusqu'à l'obtention d'une texture duveteuse. Glacer le gâteau refroidi.

Images

