THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau aux carottes sans gluten

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	45 mins	16	N/A

Ingredients

- **Gâteau:**
- 1 tasse d’huile végétale ou de canola
- 3/4 tasse de sucre
- 3/4 tasse cassonade, tassée
- 4 oeufs
- 2 tasses de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

  Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 2 c. à thé de cannelle
- 2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 3 tasses (environ 1 lb/454 g) de carottes, râpées
- **Glaçage au fromage à la crème:**
- 1 tasse de fromage à la crème régulier ou faible en gras, ramolli
- 1/4 tasse de beurre, ramolli
- 4 tasses de sucre glace
- 1 c. à thé d’extrait de vanille

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser deux moules à gâteau de 8 po (23 cm).

Step 3:

Battre l’huile, le sucre et la cassonade dans le grand bol du batteur électrique jusqu’à ce que ce soit lié. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout.

Step 4:

Combiner la farine avec la cannelle, le bicarbonate de soude et le sel dans un autre grand bol. Ajouter le mélange de farine au mélange d’œufs. Battre jusqu’à ce que ce soit combiné. Incorporer les carottes en pliant. Répartir la pâte également dans les moules préparés.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 40 à 45 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Step 6:

Laisser refroidir dans les moules sur une grille pendant 20 minutes. Démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

Step 8:

Battre le beurre en crème avec le fromage à la crème dans le grand bol du batteur électrique jusqu’à ce que ce soit lié. Ajouter le sucre glace, une tasse (250 ml) à la fois. Bien battre après chaque ajout. Ajouter la vanille. Continuer à battre jusqu’à ce que ce soit duveteux. Ajouter 1 c. à table (15 ml) de lait à la fois pour éclaircir le glaçage si nécessaire.

Step 10:

Déposer un gâteau sur une assiette de service. Étendre le glaçage sur le gâteau. Couvrir de l’autre gâteau. Étendre le reste du glaçage. Réfrigérer jusqu’au moment de servir.

Images