

Gâteau à la carotte.



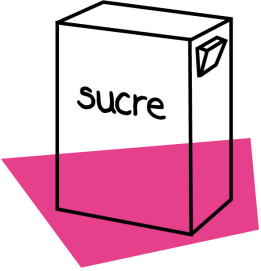
CARROT CAKE

Recette donnée par la maman de Lilianne qui est anglaise.

Ingrédients pour le gâteau.

					
200g de farine	225ml d'huile de tournesol	1 cuillère à café de bicarbonate	275g de sucre en poudre	3 oeufs	2 carottes épluchées et râpées
FLOUR	SUN FLOWER OIL	BICARBONATE	SUGAR	EGGS	CARROTS

Ingrédients pour le glaçage.

		
100g de fromage à la crème	50g de beurre	75g de sucre en poudre
CREAM CHEESE	BUTTER	SUGAR

Recette.



1- Mélanger tous les ingrédients dans un saladier jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.



2- Ajouter les carottes râpées.



3- Verser la pâte dans un moule rond et beurré.



4- Faire cuire à 180° pendant 40 minutes.



5- Laisser refroidir le gâteau.



6- Batre le fromage à la crème, le sucre en poudre et le beurre jusqu'à obtenir une pâte moelleuse.



7- Etendre le glaçage sur le gâteau refroidi.



8- Il n'y a plus qu'à déguster !