

Gâteau aux carottes (Le palais gourmand)

Gâteau:

- 2 1/2 tasses de farine tout-usage
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 2 c. à thé de cannelle
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 tasse d'huile végétale
- 2 tasses de sucre (**mis 1 1/2 tasse**)
- 4 oeufs
- 1 c. à thé de vanille
- 3 tasses de carottes râpées

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel dans un bol de taille moyenne. Dans un grand bol, mélanger l'huile, le sucre, les oeufs et la vanille. Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients mouillés. Ajouter les carottes râpées. Verser un moule de 13x9 mettre au four et faire cuire entre 25 et 35 minutes ou tout dépendant de votre four.

Glaçage:

- 2 1/2 tasses de sucre à glacer
- 1/2 tasse de beurre non salé
- 1 paquet de 250 gr de fromage à la crème ramolli
- 1 c. à thé de vanille

Battre le beurre et le fromage en crème. Incorporer lentement le sucre à glacer et la vanille et battre jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.