

GÂTEAU AUX CAROTTES AVEC GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME



Ingrédients secs

2½ tasses de farine tout usage
1 c. à table de cannelle
2½ c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de muscade
1/2 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de gingembre
1/8 c. à thé de clous de girofle

Ingrédients de la pâte humide

4 gros œufs
1/2 tasse de cassonade
1/2 tasse de sucre
2 c. à thé de vanille
1¼ tasse d'huile de canola
1 boîte de lait condensé sucré

Additions

3 tasses de carottes, râpées finement
1 tasse de pacanes, hachées (optionnel) (pas mit)

Glaçage

2 pqt (8 oz chacun) (250 g chacun) de fromage à la crème régulier ou léger, ramolli
1/2 bâtonnet (¼ tasse) de beurre non salé, ramolli
2 tasses de sucre glace
1 c. à thé de vanille

Garniture

1 tasse de morceaux ou de moitiés de pacanes (optionnel)(pas mit)

Procédure

-Tamiser les ingrédients secs.

Ingrédients de la pâte humide :

-Battre les œufs et les sucres à vitesse moyenne du batteur électrique jusqu'à ce que ce soit léger et mousseux. Ajouter le reste des ingrédients dans l'ordre, en battant bien après chaque ajout.

-En battant à faible régime, incorporer les ingrédients secs aux ingrédients humides. Ajouter les carottes (et les pacanes), en mélangeant juste pour lier.

-Verser dans un moule graissé et enfariné ou antiadhésif de 13 po x 9 po et faire cuire au four préchauffé à 350 °F jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre, de 45 à 50 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

Glaçage :

-Battre tous les ingrédients au batteur électrique, étendre sur le gâteau. Garnir de pacanes. Garder au réfrigérateur.

Publier par: ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Eagle Brand)