

GÂTEAU AUX CAROTTES

Ingrédients :

Gâteau

- 2 tasses Carottes râpées (222 gr)
- 1 boîte d'ananas broyés et égouttés (398 ml)
- 1 tasse de noix hachée (mélange américain) (100 gr)
- 1 tasse Raisins secs (130 gr)
- 1 tasse Huile (250 ml)
- 2 tasses Sucre blanc (400 gr)
- 4 Œufs
- 2 tasses Farine (300 gr)
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 1/2 c. à thé de soda à pâte
- 2 c. à thé de cannelle
- 1 c. à thé de sel

Glaçage

- 1 livre Sucre en poudre (425gr)
- 4 oz de fromage Philadelphia (115 gr)
- 1 tasse de beurre
- 1 c. à thé d'essence de vanille

Préparation :

Gâteau

1. Râper les carottes, mélanger aux ananas, noix et raisins dans un grand bol.
2. Mesurer l'huile et ajouter le sucre graduellement.
3. Brasser jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
4. Ajouter les œufs un à un en battant après chaque addition avec le malaxeur.
5. Tamiser la farine, la poudre à pâte, le soda, le sel et la cannelle.
6. Ajouter le tout à l'huile et le sucre en pliant la pâte.
7. Ajouter à ce mélange les carottes, les raisins, les noix et les ananas en pliant la pâte.
8. Verser dans les mini moules.
9. Cuire
 - a. 1 douzaine régulière, à 350 pour une trentaine de minutes
 - b. 4 douzaines petits cup cakes à 400 pour environ 15 minutes

Glaçage

1. Mélanger le fromage et le beurre.
2. Ajouter le sucre en poudre et la vanille.
3. Étendre sur le gâteau refroidi.