

Gâteau aux carottes

- 2 ½ tasses de farine tout usage
- 2 cuillères à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de cannelle
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 tasse d'huile végétale
- 2 tasses de sucre
- 4 œufs
- 1 cuillère à thé d'essence de vanille
- 3 tasses de carottes râpées

Bicarbonate de soude



Recette de Johanne Martin

Mixer la farine, poudre à pâte, le bicarbonate de soude, cannelle, sel.

Ensuite, mixer l'huile, sucre, œufs, essence de vanille.

Et alors on mélange les 2 mix ensemble, on ajoute les carottes.

Mettre au four 50 minutes à 350 degrés.



glaçage

- 1/2 tasse de beurre mou
- 1 paquet de Philadelphia à gâteau
- 2 ½ tasses de sucre à glacer
- 1 cuillère à thé de vanille

Battre le beurre et le fromage Philadelphia.

Incorporer lentement le sucre à glacer et l'essence de vanille.

Battre jusqu'à mixture crémeuse.

Ajouter sur le gâteau refroidit et mettre au frigo.