

# Carrot cake



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 30 minutes
- ✓ **Cuisson** : environ 40 minutes

- ✓ **Ingrédients**  
**pour 8 personnes :**

Pour le gâteau :

- 350 g de carottes
- 150 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- ½ cuil. à café de bicarbonate de soude
- 1 cuil. à café de cannelle
- ½ cuil. à café de gingembre en poudre
- ½ cuil. à café de quatre-épices
- ¼ cuil. à café de sel
- 2 œufs
- 200 g de sucre
- 125 ml d'huile de tournesol
- 1 cuil. à café d'arôme naturel de vanille

Pour le glaçage :

- 50 g de beurre mou
- 50 g de sucre glace
- 100 g de Philadelphia®



- ✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C. Épluchez et râpez les carottes. Réservez. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, la cannelle, le gingembre, le quatre-épices et le sel.

Dans un autre saladier, battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine aux épices et mélangez à l'aide d'une spatule. Versez l'huile, la vanille et mélangez de nouveau. Incorporez les carottes râpées.

Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné. Enfournez pour environ 40 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Démoulez tiède puis laissez refroidir.

Dans un bol, travaillez le beurre mou avec le sucre glace. Incorporez le Philadelphia®. Étalez le glaçage sur le dessus du gâteau avec un couteau plat. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

www.audalacuisine.com