



CARROT CAKE

2 tasses farine - 2 c à c levure chimique - 1/2 c à c bicarbonate de soude - 2 c à c cannelle - 1 c à c sel : 1er mélange.

2ème mélange : 3/4 tasse d'huile - 2 tasses sucre en poudre - 4 oeufs -

Mélanger la 1ère préparation à la 2ème préparation.

Ajouter **2 tasses de carottes râpées - 1/2 bte d'ananas broyés (sans le jus) - 1 tasses de noix hachées - 1 tasse de raisins secs –**

Verser dans un grand moule beurré et fariné.

Au four 200° (th.7) pendant 15 min. puis 180° (th.6) : 35 min.

Laisser refroidir et préparer un glaçage : tous les ingrédients doivent être à température ambiante : **3 tasses sucre glace - 200 g beurre - 1 boîte de fromage type Philadelphia (St-Moret) - 1 c à c vanille -**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr