

Gâteau aux carottes (La table en fête page 94)

2 tasses de sucre

3 à 4 œufs

1 tasse d'huile Massola

1 boîte d'ananas haché égoutté

3 tasses de carottes râpées (robot)

2 tasse de noix hachés (1 tasse)

2 tasses de farine

2 cuillères à thé de poudre a pâte

2 cuillères à thé de soda a pâte

1 cuillère à the de sel

2 cuillères à thé de cannelle (1)

1 cuillère à thé de vanille

Mélanger la farine et la poudre a pate le soda le sel la cannelle ensuite ajouter le sucre l'huile la vanille et l'œuf battu. Ajouter les carottes, l'ananas les noix et bien mélanger. Mettre dans un plat 13 x 9 pouces. Cuire dans un four préchauffé le four a 350 et cuire pendant 50 minutes.

Glacage

2 ½ tasses de sucre à glacer

½ tasse de beurre mou (margarine)

7 c a soupe de fromage a la crème Philadelphia

1 cuillère à the de vanille

½ cuillère à the de jus de citron

Battre le beurre et fromage, ajouter vanille et jus de citron. Ajouter le sucre a la mixette a coupe de ½ tasse jusqu'à consistance crémeuse. Couvrir le gâteau et réfrigérer.