

Carrot cake

Le gâteau à la carotte

Sais-tu que les carottes râpées peuvent se transformer ... en un délicieux gâteau ? La preuve !

Ingredients



225 g carrots
225 g de carottes



225 g farine
225 g de farine



2 teaspoons baking powder, pinch of salt
2 c à c de levure, sel



2 eggs
2 œufs



2 teaspoons cinnamon
2 c à café de cannelle



2 tablespoons orange juice
2 c à soupe de jus d'orange



140 g brown sugar
140 g de sucre roux



12.5 cl oil
12,5 cl d'huile

For the icing



125 g cream cheese
125 g fromage crémeux (Philadelphia, St-Môret)



6 tablespoons icing sugar
6 c à soupe de sucre glace



1 Grate the carrots. Put the flour and baking powder into a bowl. Mix in the carrots, salt, brown sugar and cinnamon.

Râpe les carottes. Mets la farine et la levure dans un bol. Verse ensuite les carottes râpées, le sel, le sucre roux, la cannelle. Mélange bien.

2 Beat the eggs. Add the eggs, oil and orange juice to the cake mixture. Mix well with a spoon.

Bats les œufs. Ajoute à la préparation les œufs battus, l'huile, le jus d'orange. Mélange bien.



3 Put the mixture into the cake tin. Bake in a preheated oven at 180°C for 50 minutes. Leave to cool.

Verse la préparation dans un moule. Fais-la cuire au four à 180°C pendant environ 50 minutes. Laisse refroidir.



4 Beat the cream cheese and icing sugar. Spread over the cake.

Bats le fromage crémeux et le sucre glace. Étale ce mélange sur le gâteau refroidi.



Tu as réalisé la recette ?
Demande à tes parents
de poster une photo
sur Facebook :
[facebook.com/
iloveenglish.magazine](https://facebook.com/iloveenglish.magazine)