

Carrot Cake.

Ingrédients :

275 g de farine à levure incorporée	1 cuiller à café d'extrait de vanille
2 cuillers à café rase de levure chimique (oui, oui en plus de la farine à levure incorporée)	275 g de carottes râpées (à peu près 4 à 5 carottes)
350 g de sucre en poudre	3 cuillers à café rase de cannelle
300 ml d'huile de tournesol	2 cuillers à café rase de gingembre en poudre
4 œufs	

Recette :

- Préchauffez votre four (180°C)
- Beurrez un moule de 25 cm de diamètre
- Dans un grand saladier, mélangez tous les ingrédients secs
- Ajoutez l'huile puis mélangez
- Ajoutez les carottes râpées puis les œufs un à un en mélangeant bien après chaque ajout
- Ajoutez l'extrait de vanille
- Versez dans votre moule

Faites cuire pendant **50 min environ** (cela dépend de votre four). Le gâteau doit être bien gonflé, ferme au toucher, une lame de couteau piquée dans le gâteau doit ressortir sèche.

Attendez au moins 15 minutes avant de le démouler.

Le glaçage :

Dans un saladier, mélanger du sucre glace (à peu près 250g) à un peu d'eau. Bien malaxer jusqu'à obtenir un glaçage pas trop liquide (ajoutez éventuellement un peu plus de sucre glace).

Avec une spatule, recouvrez le gâteau de ce glaçage. Il va couler un peu sur les côtés, ce n'est pas grave. Si vous voulez que la couche soit très épaisse, attendez quelques heures et repassez une deuxième couche (entre les 2 couches, mettez un torchon humide sur le saladier qui contient le glaçage afin d'éviter le dessèchement).

Décorez ensuite avec ce que vous voulez, par exemple des noix. Dans ce cas, poser les noix sur le glaçage avant que celui-ci ne soit sec, sinon il se fendille.