

Gâteau aux carottes

Portions: 6 à 8

Ingrédients:

Gâteau:

- 2 tasses de farine
- 1 tasse de sucre
- 2 c. à soupe de poudre à pâte
- 1 c. à thé de cannelle
- 1 c. à thé de sel
- 2 tasses de carottes râpées
- 1/2 tasse de margarine végétale
- 1 petite compote de pommes de format individuel
- 1 c. à thé de vanille
- 1/4 de tasse + 1/8 de tasse de boisson de soya

Crémage:

- 1/4 tasse de crème de soya
- 130g. de sucre à glacer
- 120g. de margarine végétale
- 1 pincée de sel
- 1 c. à soupe de vanille

Préparation:

- Préchauffer le four à 350F
- Mélanger les ingrédients secs du gâteau, puis ajouter les ingrédients humides et bien mélanger.
- Verser dans un moule à gâteau et faire cuire pendant environ 1 heure.
- Préparer le crémage: Mélanger les ingrédients secs et ajouter les liquides.
- Bien mélanger.
- Réfrigérer pendant au moins 1 heure, jusqu'à ce que le glaçage soit figé.
- Lorsque le gâteau est cuit, le laisser tiédir avant de le démouler.
- Une fois le gâteau refroidi, étendre le glaçage sur celui-ci à l'aide d'une spatule.

