

INGRÉDIENTS

Gâteau aux carottes

- 2 t (500 ml) de sucre
- 1 t (250 ml) d'huile végétale
- 4 **oeufs** 
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille 
- 2 t (500 ml) de **carottes** râpées 
- 1 t (250 ml) d'ananas broyés en conserve, égouttés
- 2 t (500 ml) de **farine** 
- 1/2 c. à thé (2 ml) de sel
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de bicarbonate de sodium
- 2 c. à thé (10 ml) de **cannelle** 
- 1/2 t (125 ml) de noix de Grenoble hachées
- 2/3 t (160 ml) de flocons de noix de coco

Glaçage au fromage à la crème

- 1/4 t (60 ml) de **beurre** mi-salé ramolli 
- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème, ramolli
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de vanille
- 2 c. à table (30 ml) de jus d'orange
- 1 1/2 t (375 ml) de sucre à glacer

PRÉPARATION

Préparation du gâteau

1. Dans un bol, mélanger le sucre, l'huile et les oeufs. Ajouter de la vanille. Dans un autre bol, mélanger les autres ingrédients. Incorporer le mélange liquide au mélange sec.
2. Verser la pâte dans un moule assez grand. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) pendant 1h15. Laisser refroidir pendant 15 minutes.

Préparation du glaçage

3. Dans un bol, fouetter tous les ingrédients jusqu'à ce que le glaçage soit lisse. Étendre le glaçage sur le gâteau refroidi.

à l'épicerie à la chasse au trésor

La Constellation
du Granit



MÉDIATHÈQUE
Nelly-Arcan



Québec 

Participe à une chasse au trésor... à l'épicerie !

Des pirates ont dissimulé un fabuleux trésor et pour le découvrir, il te faut trouver les six ingrédients illustrés dans la carte au trésor ci-dessous.

Bonnes découvertes, moussaillon !



**FÉLICITATIONS, TU AS TROUVÉ
LE TRÉSOR DES PIRATES !**



Carottes



Farine

Cannelle



Ananas



Oeufs

Beurre

