

# Carrot cake

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

## Ingredients



225 g carrots



225 g farine



2 teaspoons baking powder, pinch of salt



2 eggs



2 teaspoons cinnamon



2 tablespoons orange juice



140g brown sugar



12.5 cl oil

## For the icing



125g cream cheese



6 tablespoons icing sugar



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



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



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



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



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



# 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



**140g brown sugar**  
140 g de sucre roux



**12.5 cl oil**  
12,5 cl d'huile

## For the icing



**125g 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://www.facebook.com/iloveenglish.magazine)