

Gâteau aux carottes à l'ananas

- Le gâteau absolument irrésistible de gâteau aux carottes à l'ananas!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
25 MIN

TEMPS TOTAL
35 MIN

PORTIONS
16

Ingrédients :

Gâteau :

Partie 1 :

- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de **compotes de pommes**
- 2 tasses (500 ml) de sucre
- 3 œufs

Partie 2 :

- 2 tasses (500 ml) de farine
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à thé et demie de poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé de cannelle

Partie 3 :

- 2 tasses (500 ml) de carottes râpées
- 1 tasse (250 ml) de flocons de noix de coco
- 1 tasse (250 ml) de noix de Grenoble concassé
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse (250 ml) d'ananas en canne Dole (avec le jus pas le sirop)

Glaçage :

- 1 tasse (250 ml) de beurre ramolli
- 2 tasses (500 ml) de fromage à la crème style Philadelphia

- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 1 lb (453 g) de **sucre en poudre**
- (optionnel) noix de pacane ou flocons de noix de coco pour garnir

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Combinez les ingrédients de la partie 1. Ajouter les ingrédients de la partie 2. Ajouter les ingrédients de la partie 3.
3. Mélanger.
4. Tapissez d'une feuille de papier parchemin un plat pyrex de 9 x 13 ou 2 plats de 9 pouces ou trois plats de 8 pouces.
5. Verser le mélange dans le(s) plat(s).
6. Faites cuire pendant 35 à 40 minutes pour le plat de 9 x 13 ou de 9 pouces. Faites cuire pour 25 à 30 minutes pour les plats de 8 pouces.
7. Laissez refroidir pendant 10 minutes.

Pour le glaçage :

1. Battre le beurre et le fromage à la crème jusqu'à ce que la texture soit légère. Ajouter la vanille et le sucre en poudre. Battre.
2. Si vous avez fait le gâteau a un étage dans le plat de 9 x 13. Étendre généreusement la crème tout partout sur le gâteau.
3. Si vous avez des gâteaux plusieurs étages. Retourner le gâteau. Étendre généreusement. Placez l'autre gâteau par dessus. Étendre généreusement.
4. Garnir de noix de pacane.
5. Réfrigérer.

“ *Les amateurs de gâteaux aux carottes qui sont aussi des amateurs de gâteaux à l'ananas vont ADORER ce fabuleux gâteau...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)