

Spiced Carrot Loaf Cake

with Lemony Cream Cheese Frosting

85 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 350°F. Remove cream cheese and 4 tbsp butter from the fridge and set aside in a warm area to soften. Wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, grater, vegetable peeler, measuring spoons, zester, spatula, 2 large bowls, parchment paper, measuring cups, whisk, 9X5-inch loaf pan

Ingredients

	4 Person
All-Purpose Flour	2 cups
Carrot	170 g
Sour Cream	6 tbsp
Egg	2
Brown Sugar	100 g
White Sugar	100 g
Pumpkin Pie Spice Mix	1 tsp
Maple Syrup	2 tbsp
Icing Sugar	½ cup
Cream Cheese	86 g
Baking Powder	1 tsp
Baking Soda	½ tsp
Ground Cinnamon	½ tsp
Pecans, chopped	28 g
Lemon	1
Unsalted Butter*	4 tbsp
Oil*	
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep

- Grease the base and sides of a 9x5-inch loaf pan with **1 tsp softened butter**.
- Line the pan with parchment paper, pressing down to adhere. Set aside. (**NOTE:** The parchment should hang over two edges of the pan. This helps to easily remove cake after baking.)
- Peel, then grate **carrot**.



3 Bake loaf cake

- Bake **cake** in the **middle** of the oven until a knife inserted into the centre comes out mostly clean, 50-60 min. (**TIP:** Take cake out of the oven when a few moist crumbs still stay attached to knife!)
- Allow **cake** to cool in the pan for 10 min, then, using the parchment overhang, remove from the pan and place onto a wire rack to cool completely. (**TIP:** You can place cake in the fridge to help it cool down faster!)



2 Mix batter

- Whisk together **2 cups flour, baking powder, ½ tsp baking soda, ¼ tsp salt, Pumpkin Pie Spice Mix and ½ tsp cinnamon** in a medium bowl. Set aside.
- Whisk together **sour cream, maple syrup, white sugar and brown sugar** in a large bowl until smooth, 1 min.
- Whisk **½ cup oil, eggs and carrots** into **wet mixture** until combined.
- Slowly add **flour mixture** to **wet mixture**. Using a spatula, stir until **batter** is just combined and no floury streaks remain.
- Transfer **batter** to the prepared loaf pan.



4 Make frosting and serve

- Zest, then juice the **lemon**.
- Add **remaining softened butter** and **cream cheese** to another large bowl. Beat with an electric hand mixer or whisk until light and creamy, 1-2 min.
- Beat in **icing sugar, ½ tsp lemon zest and 2 tsp lemon juice** until combined.
- Spread **lemon cream cheese frosting** over **cooled loaf cake**.
- Sprinkle **pecans** over top. (**TIP:** If desired, toast pecans in a medium non-stick pan over medium-high heat until golden-brown, 3-4 min.)
- Cut **cake** into slices.

Gâteau au carottes

avec glaçage citronné au fromage à la crème

85 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (350°F). Retirer le fromage à la crème et 4 c. à soupe de beurre du frigo et laisser ramollir à température ambiante. Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, râpe, épluche-légumes, cuillères à mesurer, zesteur, spatule, 2 grands bols, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, moule à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po)

Ingrédients

	4 personnes
Farine tout usage	2 tasses
Carotte	170 g
Crème sure	6 c. à soupe
Œuf	2
Cassonade	100 g
Sucre blanc	100 g
Mélange d'épices pour tarte à la citrouille	1 c. à thé
Sirop d'érable	2 c. à soupe
Sucre en poudre	½ tasse
Fromage à la crème	86 g
Poudre à pâte	1 c. à thé
Bicarbonate de soude	½ c. à thé
Cannelle moulue	½ c. à thé
Pacanes, hachées	28 g
Citron	1
Beurre non salé*	4 c. à soupe
Huile*	
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer

- Graisser le fond et les parois d'un moule à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po) avec **1 c. à thé de beurre ramolli**.
- Tapiser le moule de papier parchemin, en appuyant pour faire adhérer. Réserver. (**REMARQUE** : Le papier parchemin devrait dépasser des deux bords du moule. Cela permet de retirer facilement le gâteau après la cuisson.)
- Éplucher, puis râper la **carotte**.



Cuire le gâteau

- Cuire dans le **centre** du four pendant 50 à 60 min, jusqu'à ce qu'un couteau inséré dans le centre du **gâteau** en ressorte presque propre. (**CONSEIL** : Retirer le gâteau du four lorsque quelques miettes humides restent encore accrochées au couteau!)
- Laisser le **gâteau** refroidir dans le moule pendant 10 min. En utilisant le surplus de papier parchemin, démouler et placer le **gâteau** sur une grille pour qu'il refroidisse complètement. (**CONSEIL** : Placer le gâteau au réfrigérateur pour qu'il refroidisse plus rapidement!)



Mélanger la pâte

- Dans un bol moyen, fouetter **2 tasses de farine**, la **poudre à pâte**, **½ c. à thé de bicarbonate de soude**, **¼ c. à thé de sel**, le **mélange d'épices pour tarte à la citrouille** et **½ c. à thé de cannelle**. Réserver.
- Dans un grand bol, fouetter la **crème sure**, le **sirop d'érable**, le **sucre** et la **cassonade** pendant 1 min, jusqu'à obtention d'une consistance lisse.
- Incorporer au **mélange liquide ½ tasse d'huile**, les **œufs** et les **carottes**.
- Ajouter lentement le **mélange de farine au mélange liquide**. À l'aide d'une spatule, mélanger jusqu'à ce que la **pâte** soit à peine combinée et qu'il ne reste plus de traces de farine.
- Transférer la **pâte** dans le moule à pain préparé.



Préparer le glaçage et servir

- Zester, puis presser le **citron**.
- Dans un autre grand bol, ajouter le **reste du beurre ramolli** et le **fromage à la crème**. Battre de 1 à 2 min, à l'aide d'un batteur électrique ou d'un fouet, jusqu'à ce que le **mélange** soit léger et crémeux.
- Bien incorporer le **sucre en poudre**, **½ c. à thé de zeste de citron** et **2 c. à thé de jus de citron**.
- Étendre le **glaçage au fromage à la crème et au citron** sur le **gâteau refroidi**.
- Parsemer de **pacanes**. (**CONSEIL** : Chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-élevé et faire griller les pacanes pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées, si désiré.)
- Couper le **gâteau** en tranches.