**CARROT CAKE de LOTTA**

**gâteau**

* 2 ½ dl huile de tournesol ou autre huile au goût neutre
* 3 ½ dl sucre de paille
* 4dl carottes finement râpées
* 3 œufs
* 4 dl farine de blé
* 1 cuillère à café bicarbonate de soude
* 1 cuillère à café bicarbonate
* 1/2 cuillère à café sel
* 1/2 cuillère à café noix de muscade fraîchement râpée
* 1 cuillère à café cannelle
* 1 dlnoix hachées très grossièrement

**crème**

* 200 g beurre fin et refroidi
* 200 g fromage de Philadelphie
* 3 dl sucre glace
* 2 cuillères à café sucre vanillé
* jus et zeste de 1 citron

**pour faire le gâteau**

* battre le sucre et l'huile en blanc, ajouter les carottes râpées puis l'œuf un à la fois.
* mélanger le reste des ingrédients secs et l'incorporer à la pâte.
* ajouter enfin les noix
* mettre dans un moule beurré et fariné 23 cm de diamètre
* mettre au four 180 ° 40 – 45 minutes

**pour faire le toping**

* une fois le gâteau refroidi, tous les ingrédients sont mélangés dans une pâte aérée qui est étalée sur le gâteau
* Laissez le gâteau refroidir un moment pour que la garniture durcisse un peu