

Carrot Cake

Bake at 325°F(160°C) for 1 hour and 10 minutes.

- 1 1/4 cups vegetables oil
- 2 cups of sugar
- 2 cups sifted flour
- 2 teaspoons baking powder
- 1 teaspoon baking soda
- 1 teaspoon salt
- 2 teaspoons cinnamon
- 4 eggs
- 3 cups grated carrots
- 1 cup chopped pecans or walnuts

-Glaze-

- 1 package cream cheese
 - 1 teaspoon vanillas
 - 1 cup powder sugar
- milk-모두 섞어서 농도를 맞춘다.
이때 약간 걸쭉하게 흘러내릴 정도로 만들면 된다.

*밀가루를 체쳐 놓는다.

*당근은 잘게 썰어 놓는다. 혹은 강판에 갈아 놓는다.

*볼에 오일, 설탕, 달걀을 넣어 믹스한다.

*여기에 밀가루를 체쳐서 넣고, 베이킹 파우더, 베이킹 소다, 소금 넣어 잘 섞어 준다.

*그리고 당근을 넣어 섞어 준 다음, 계피가루랑 피칸, 혹은 호두를 넣어 잘 섞어 준다.

*10 inch flower pan 혹은 loaf pan에 부어 굽는다.

*플라워 팬에 구웠을 경우, 조금 식혔다가 약간 따듯할 때 Glaze 만든거 빵위에 흘러 내리게 올려 준다.

