



## Κέικ καρότου χωρίς αυγά (νηστίσιμο & vegan)

**Μερίδες:** 10 | **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά | **Χρόνος μαγειρέματος:** 50-60 λεπτά | **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες & 10 λεπτά | **Σκεύος:** στρογγυλή φόρμα διαμέτρου 22εκ.

### Υλικά για το κέικ

- 380 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 ½ κ.γ. (κοφτό) μαγειρική σόδα
- 2 κ.γ. κανέλα
- ⅓ κ.γ. μοσχοκάρυδο
- 1 κ.γ. τζίντζερ σε σκόνη
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 130 ml ηλιέλαιο
- 200 γρ. καστανή ζάχαρη
- 2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 300 ml ρόφημα αμυγδάλου, χωρίς ζάχαρη
- 300 γρ. καρότα, τριμμένα

### Υλικά για το frosting

- 75 γρ. επάλειμμα με έλαιο καρύδας
- 150 γρ. vegan τυρί κρέμα, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.σ. ρόφημα αμυγδάλου, χωρίς ζάχαρη
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 280 γρ. ζάχαρη άχνη

### Εκτέλεση

1) Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, την μαγειρική σόδα, την κανέλα, το μοσχοκάρυδο, το τζίντζερ και το αλάτι.

2) Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα, το ηλιέλαιο, την καστανή ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας και το ρόφημα αμυγδάλου.



- 3) Ρίχνουμε στο μπολ το μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής, μέχρι να ενωθούν τα μείγματα σε ενιαίο μείγμα.
- 4) Προσθέτουμε τα καρότα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα με την σπάτουλα, μέχρι να μοιραστούν ομοιόμορφα στο μείγμα.
- 5) Ρίχνουμε το τελικό μείγμα σε λαδωμένη και περασμένη με λαδόκολλα φόρμα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C στον αέρα, για περίπου 50-60 λεπτά.
- 6) Εντωμεταξύ ετοιμάζουμε το frosting (γλάσο). Βάζουμε σε μπολ το vegan τυρί κρέμα, το επάλλειμα καρύδας, το ρόφημα αμυγδάλου και το εκχύλισμα βανίλιας και χτυπάμε για 1 λεπτό με μίξερ χειρός, μέχρι να αφρατέψει.
- 7) Προσθέτουμε την ζάχαρη άχνη σταδιακά και συνεχίζουμε το χτύπημα για 2 λεπτά, μέχρι να έχουμε ενιαίο μείγμα. Εάν έχουν μείνει υπολείμματα άχνης, τα ενσωματώνουμε με σπάτουλα.
- 8) Βάζουμε το frosting στο ψυγείο να σφίξει, για τουλάχιστον 2 ώρες.
- 9) Όταν ψηθεί το κέικ, το αφήνουμε να κρυώσει για 10 λεπτά και ξεφορμάρουμε προσεκτικά.
- 10) Για να γλασάρουμε το κέικ, το αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου, για τουλάχιστον 2 ώρες.
- 11) Απλώνουμε το frosting ομοιόμορφα στην επιφάνεια του κέικ και σερβίρουμε.

#FeedYourDreams,

Anna