

## Αλμυρό κάροτ κέικ με μπαχαρικά και φέτα

**Μερίδες:** 12 κομμάτια **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 55-60 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες & 10 λεπτά **Σκεύος:** μακρόστενη φόρμα κέικ 30X12εκ.

### Υλικά:

- 3 κ.σ. λιναρόσπορο, αλεσμένο
- 6 κ.σ νερό
- 100 γρ. ελαιόλαδο
- 350 γρ. ρόφημα σόγιας χωρίς ζάχαρη
- 200 γρ. καρότα (3 μέτρια, καθαρισμένα & τριμμένα)
- 400 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- ½ κ.γλ. κύμινο
- ¼ κ.γλ. πιπέρι καγιέν
- ½ κ.γλ. κανέλα
- 1 κ.γλ. αλάτι
- 200 γρ. φέτα, θρυμματισμένη
- 1 μεσαίο κόκκινο κρεμμύδι, σε ροδέλες
- ωμό σουσάμι, για τη φόρμα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε ένα μικρό μπολάκι ανακατεύουμε τον λιναρόσπορο με το νερό και το αφήνουμε στην άκρη.

2) Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε το ρόφημα σόγιας, το μείγμα με τον λιναρόσπορο και το ελαιόλαδο και τα ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα.

3) Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το κύμινο, το καγιέν, τη κανέλα και το αλάτι.

4) Προσθέτουμε το μείγμα με το ρόφημα σόγιας, τον λιναρόσπορο και το ελαιόλαδο και τα ανακατεύουμε με μαρίζ, μέχρι να ενωθούν τα υλικά σε ενιαίο μείγμα. Τέλος προσθέτουμε τα τριμμένα καρότα και τη θρυμματισμένη φέτα και ανακατεύουμε με μια μαρίζ ίσα ίσα μέχρι να ενσωματωθούν.

5) Λαδώνουμε τη φόρμα, πασπαλίζουμε με σουσάμι μέχρι να καλυφθεί τελείως και βάζουμε το μείγμα μας μέσα. Βάζουμε τα κρεμμύδια στην επιφάνεια του κέικ και τα πιέζουμε ελαφρώς.

6) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C στον αέρα, για περίπου 1 ώρα. Ελέγχουμε αν το κέικ έχει ψηθεί βυθίζοντας μια οδοντογλυφίδα ή ένα μαχαιράκι στο κέντρο του και αν είναι υγρό το εσωτερικό, το αφήνουμε για λίγα ακόμα λεπτά ψήσιμο.

7) Βγάζουμε από τον φούρνο, αφήνουμε να κρυώσει για 10 λεπτά και ξεφορμάρουμε προσεκτικά. Αφήνουμε να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες και σερβίρουμε.