

Vegansk gulerodskage

Ingredienser:

4 dl fundkornshvedemel

4,5 dl hvedemel

5 dl sukker

2 tsk bagepulver

2 tsk vaniljesukker

1 tsk stødt kanal

1 tsk stødt nellike

1 tsk stødt kardemomme

1 tsk stødt alle hænde

1 tsk stødt muskatnød

0,5 tsk stødt ingefær

0,25 tsk salt

4 dl vand

1,5 dl olie

400 g revet gulerod

250 g dadler (uden sten - deles)

100 g mandler (hakkes)

Først blandes de tørre ingredienser. Derefter tilsættes vand og olie. Til sidst røres gulerod, dadler og mandler i.

Bages ved 180 grader i ca 50 minutter.

Portionen passer til en form på 23x33