## Vegansk gulrotkake

**Ingredienser:**

♥ 600 g hvetemel  
♥ 450 g sukker  
♥ 2 ss kanel  
♥ 2 ss kardemomme  
♥ 2 ts bakepulver  
♥ 2 ts natron  
♥ 1 ts salt  
♥ 3 dl vann  
♥ 3 dl olje  
♥ 2 ts eddik  
♥ 400 g gulrot (renset vekt)

**Ostekrem:**  
♥ 200 g kremost (Oatly naturell ostekrem)  
♥ 150 g smør (melkefritt)  
♥ 500 g melis  
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

**Fremgangsmåte:**

1. Bland mel, sukker, krydder, bakepulver, natron og salt i en stor rørebolle.
2. I en annen bolle blandes vann, olje og eddik. Ha det våte i det tørre og rør til en fast, jevn deig.
3. Riv gulrøttene fint og bland inn i deigen til slutt.
4. Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter, eller til kaken er gjennomstekt. Avkjøl kaken i formen til den er kald.

[Vegansk gulrotkake | Det søte liv (detsoteliv.no)](https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vegansk-gulrotkake)