



Carrot cake με σιρόπι σφενδάμου

Μερίδες: 10 κομμάτια **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 40 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 30 λεπτά

Φυλάσσουμε το κέικ σε θερμοκρασία δωματίου για 5 μέρες σκεπασμένο

Υλικά:

2 κ.σ. λιναρόσπορος

6 κ.σ. νερό

200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1/2 κ.σ. κανέλα

1 κ.γλ. τζίντζερ

1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ

1/2 κ.γλ. σόδα

150 γρ. καρότο, τριμμένο

50 γρ. καρύδια, χοντροκομμένα

[200 γρ. Βιολογικό Σιρόπι Σφενδάμου Nature's Promise](#)

80 γρ. ελαιόλαδο

80 γρ. γάλα

αλάτι

Υλικά για το frosting:

200 γρ. κρέμα τυρί

[50 γρ. Βιολογικό Σιρόπι Σφενδάμου Nature's Promise](#)

2 κ.σ. χυμό λεμόνι

1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

Υλικά σερβιρίσματος:

τριμμένο καρύδι

Εκτέλεση:

- 1) Σε μικρό μπολ ανακατεύουμε τον λιναρόσπορο με το νερό κι αφήνουμε 10 λεπτά στην άκρη ή μέχρι να γίνει σαν ζελέ.
- 2) Σε μεγάλο μπολ, κοσκινίζουμε το αλεύρι και προσθέτουμε τα μπαχαρικά, το μπέικιν, τη μαγειρική σόδα και αλάτι και ανακατεύουμε με ένα σύρμα

- 3) Προσθέτουμε το τριμμένο καρότο και τα καρύδια κι ανακατεύουμε με μία μαρίζ.
- 4) Σε δεύτερο μπολ ρίχνουμε το ελαιόλαδο, το γάλα, το [Βιολογικό Σιρόπι Σφενδάμου Nature's Promise](#), το μείγμα με τον λιναρόσπορο κι ανακατεύουμε καλά.
- 5) Προσθέτουμε το μείγμα με το σιρόπι σφενδάμου στο μείγμα με το αλεύρι και με μια μαρίζ ανακατεύουμε απαλά, ίσα ίσα να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- 6) Μεταφέρουμε το μείγμα σε μακρόστενη φόρμα κέικ μήκους 25 εκ. περασμένη με λαδόκολλα. Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 170°C στις αντιστάσεις για 40 λεπτά ή μέχρι να βυθίζουμε μια οδοντογλυφίδα στο κέντρο και να βγαίνει καθαρή. Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει για 30 λεπτά.
- 7) Συνεχίζουμε με το frosting. Σε μπολ ρίχνουμε όλα τα υλικά για το frosting και χτυπάμε καλά με σύρμα ή με μίξερ χειρός μέχρι να αφρατέψει.
- 8) Απλώνουμε το frosting πάνω από το κέικ και πασπαλίζουμε με τριμμένο καρύδι.