



SPECULAASCAKE



1 cake



50 minuten

INGREDIËNTEN

- 375ml plantaardige melk*
- 2el citroensap/appelazijn
- 1,5tl baksoda
- 360g bloem
- 145g suiker
- 165g vegan boter
- 2tl koek- en speculaaskruiden
- hand noten fijngehakt
- hand fijngehakte speculaas of kruidnoten
- 1 cakevorm

BEREIDING

1. Verwarm de (hetelucht)oven voor op 200 graden
2. Doe het citroensap/de appelazijn bij de plantaardige melk en zet opzij terwijl je de rest van het beslag maakt.
3. Zeef de bloem in een kom en doe alle overige droge ingrediënten inclusief de koek- en speculaaskruiden erbij. Schep alles door elkaar. Maak een kuiltje in het midden.
4. Smelt de vegan boter in een pan en giet deze samen met de plantaardige melk bij de droge ingrediënten in de kom in het kuiltje. Schep alles met een spatel door elkaar.
5. Hak de noten en de speculaas of kruidnoten in grove stukken en voeg toe aan het beslag. Roer erdoorheen.
6. Doe het beslag in de cakevorm en bak 45 minuten in de oven. De cake is gaar wanneer je er met een satéprikker/mes/vorm in prikt en deze er 'schoon' uitkomt.

**ga voor een eiwitrijke plantaardige melk, zoals sojamelk of erwtenmelk. Door het citroensap/de appelazijn hiermee te mengen, ontstaat er een boterige (klonterige) melk die zorgt voor een zachte, smeùige cake.*