



Salta kakor, vegan

200 g Violife (vegan-smör)
2,5 dl mörkt muskovadosocker
0,5 dl aquafaba/kikärtspad
2 dl solrosfrön
2 tsk vaniljsocker
3 dl siktad dinkel/vetemjöl
2 dl havregryn
2 dl graham/fullkornsvete
2 tsk bakpulver
1 tsk salt
100 g grovt hackad mörk choklad
solrosfrön och flingsalt

1. Blanda rumsvarmt vegan-smör, socker och vaniljsocker.
2. Blanda grahamsmjöl/fullkornsmjöl, dinkel/vetemjöl, havregryn, bakpulver och solrosfrön i en annan bunke.
3. Rör ner de torra ingredienserna i äggsmeten. (Då är det lättare att arbeta ihop degen än om man håller smörsmeten i mjölblandningen) och tillsätt aquafaba/kikärtspad. Rör ihop degen så den blir jämn.
4. Dela degen i två rullar, ca 6-7 cm i diameter, och lägg varje rulle i en plastpåse eller rulla in i plastfilm. Låt vila i kylan typ 30-60 minuter. Kan även frysas och bakas ut senare.
6. Skär varje rulle i ca 16 skivor, en knapp cm tjocka skivor. Gör tjockare skivor om du vill ha stora kakor. Lägg på plåt med bakplåtspapper och forma kakorna genom att trycka ut dem med handen. Lägg på hackad choklad, lite solrosfrön och flingsalt och tryck till så toppingen fastnar i kakan.
9. Grädda ca 10-12 minuter i 190 grader tills kakorna får färg i kanterna. Förvara i tät burk.

Tips: Man kan ersätta Violife med annat vegan-smör eller med kokosolja. Jag provade första gången med kokosolja och sedan med Vegogott, men jag tycker det blev bättre med Violife. En smaksak kanske. Man kan även använda äggersättningspulver istället för aquafaba, men dom blev krispigare med aquafaba. När man gör kakorna med kokosolja är kokos-smaken tydligast när kakorna är nygräddade, men avtar efter någon dag. Det går åt mer flingsalt än man tror för att få fram smaken, så snåla inte.

