

Μια υπέροχη νηστίσιμη συνταγή για κέικ, πολύ εύκολη στην εκτέλεσή της, καθώς δεν χρειάζεται καν μίξερ! Το κέικ είναι πολύ αφράτο, με πλούσια γεύση από το πορτοκάλι, τις σταφίδες και τα κranberries. Φτιάξτε το και απολαύστε το σκέτο ή με τον καφέ και το τσάι σας!

Τι θα χρειαστείτε

110 ml ηλιέλαιο

250 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη

200 ml γάλα αμυγδάλου ή γάλα καρύδας

300 γρ. φαρίνα (αλεύρι που φουσκώνει μόνο του)

1 κ.γλ. baking powder

1 βανίλια

Χυμό μισού πορτοκαλιού

Ξύσμα ενός πορτοκαλιού

3-4 κουταλιές αλεσμένα φουντούκια

1 χούφτα σταφίδες

1 χούφτα cranberries

Εκτέλεση συνταγής

Για μία κλασική μακρόστενη φόρμα κέικ. Ανακατεύουμε σε ένα μπολ τη ζάχαρη με το ηλιέλαιο. Προσθέτουμε το γάλα αμυγδάλου ή καρύδας και ανακατεύουμε. Ενώνουμε το αλεύρι με τη βανίλια και το baking powder. Στο αλεύρι βάζουμε και την πούδρα φουντουκιού και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε μια πρέζα αλάτι. Ανακατεύουμε το αλεύρι στο μπολ με το ηλιέλαιο και τη ζάχαρη. Προσθέτουμε το ξύσμα και το χυμό πορτοκαλιού. Τέλος ρίχνουμε τις σταφίδες και τα κranberries.-

Αλείφουμε τη φόρμα με λίγο ηλιέλαιο και πασπαλίζουμε με αλεύρι. Απλώνουμε το μίγμα του κέικ. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C στον αέρα για 40-50 λεπτά, μέχρι το μαχαίρι να βγαίνει καθαρό. Μπορούμε να το πασπαλίσουμε με ζάχαρη άχνη αν θέλουμε. Καλή απόλαυση!

- 1 Χτυπάμε τη ζάχαρη με το ηλιέλαιο
- 2 Ανακατεύουμε στο αλεύρι το baking, τη βανίλια και την πούδρα φουντουκιού
- 3 Ενώνουμε το αλεύρι με το μίγμα ηλιέλαιου-ζάχαρης
- 4 Προσθέτουμε το ξύσμα και το χυμό πορτοκαλιού
- 5 Βάζουμε μια πρέζα αλάτι
- 6 Προσθέτουμε τις σταφίδες και τα κράνμπερις και ανακατεύουμε
- 7 Λαδώνουμε και αλευρώνουμε τη φόρμα
- 8 Αδειάζουμε το μίγμα στη φόρμα
- 9 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 40-50', μέχρι το μαχαίρι να βγει καθαρό.