



Νηστίσιμο Κέικ Σοκολάτας

Μερίδες: 8, Χρόνος Προετοιμασίας: 10', Χρόνος Ψησίματος: 25-30'

Υλικά

- 200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις ή αλεύρι Γ.Ο.Χ χωρίς γλουτένη
- 200 γρ. ζάχαρη
- 75 γρ. κακάο
- 16 γρ. (4 κ.γ.) baking powder
- 450 ml γάλα σόγιας ή καρύδας
- 3 κ.σ. σπορέλαιο
- 2 βανίλιες
- Άχνη Ζάχαρη για τη διακόσμηση

Εκτέλεση

- 1) Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160°C.
- 2) Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατεύουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το κακάο και το baking powder.
- 3) Σε ένα άλλο μπολ, ανακατεύουμε το γάλα καρύδας, το λάδι και τη βανίλια.
- 4) Ανακατεύουμε απαλά το υγρό μείγμα μέσα στα στερεά υλικά και ανακατεύουμε καλά.
- 5) Λαδώνουμε και αλευρώνουμε ένα ταψί διαμέτρου 22 εκ. και αδειάζουμε το μείγμα.
- 6) Ψήνουμε για 25-30 λεπτά και το αφήνουμε να κρυώσει καλά. Πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη και σερβίρουμε.

TIPS:

- Το κέικ αυτό ταιριάζει τέλεια με ένα νηστίσιμο παγωτό βανίλιας για ολοκληρωμένη απόλαυση.
- Μην το παραψήσετε, γιατί πρέπει να μείνει ελαφρώς υγρό στο κέντρο του.