



# Αφράτο κέικ βανίλιας σε 1 μπολ, νηστίσιμο & vegan

**Μερίδες:** 10 | **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά | **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα | **Σκεύος:** στρογγυλή φόρμα διαμέτρου 22εκ.

## Υλικά

- 300 ml ρόφημα αμυγδάλου, χωρίς ζάχαρη
- 25 ml λευκό ξύδι
- 350 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 300 γρ. ζάχαρη
- ½ κ.γ. μαγειρική σόδα
- ⅓ κ.γ. αλάτι
- 1 κ.σ. εκχύλισμα βανίλιας
- 120 ml ηλιέλαιο
- ζάχαρη άχνη, για το σερβίρισμα

## Εκτέλεση

- 1) Ρίχνουμε το ξύδι στο ρόφημα αμυγδάλου και ανακατεύουμε.
- 2) Σε μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το αλεύρι, την ζάχαρη, τη σόδα και το αλάτι.
- 3) Προσθέτουμε το μείγμα με το ρόφημα αμυγδάλου, το εκχύλισμα βανίλιας και το ηλιέλαιο και ανακατεύουμε ίσα-ίσα μέχρι να ενωθούν τα υλικά σε ενιαίο μείγμα.
- 4) Ρίχνουμε το μείγμα σε λαδωμένη και περασμένη με λαδόκολλα φόρμα και -αν χρειαστεί- ισιώνουμε την επιφάνειά του με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής.
- 5) Ψήνουμε το κέικ σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C στον αέρα, για περίπου 50 λεπτά με 1 ώρα.
- 6) Βγάζουμε το κέικ από τον φούρνο, το αφήνουμε να κρυώσει για 10 λεπτά και το ξεφορμάρουμε.



7) Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες (να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου) και το σερβίρουμε ως έχει ή πασπαλίζοντάς το με ζάχαρη άχνη.

#FeedYourDreams,

Anna