

Υγρή πορτοκαλόπιτα χωρίς φύλλο (εύκολα νηστίσιμη & vegan)

Μερίδες: 4-6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 45 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 10 λεπτά **Σκεύος:** πυρίμαχο σκεύος διαμέτρου 22 εκ. (με σχετικό βάθος)

Φυλάμε την πορτοκαλόπιτα καλυμμένη στο ψυγείο για 3 μέρες.

Υλικά:

- 1 κ.σ. αλεσμένο λιναρόσπορο
- 2 ½ κ.σ. κρύο νερό
- 150 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- 200 γρ. καστανή ζάχαρη (χωρισμένη σε 100 & 100 γρ.)
- 60 γρ. λευκά αμύγδαλα, αλεσμένα (στο μούλτι)
- ξύσμα από 1 μεγάλο ακέρωτο πορτοκάλι
- 120 ml ρόφημα αμυγδαλού ή σόγιας χωρίς ζάχαρη
- 50 γρ. βούτυρο της επιλογής σας, λιωμένο & χλιαρό
- 1 κ.σ. κορν φλάουρ
- 380 ml φρέσκο χυμό πορτοκαλιού
- ζάχαρη άχνη, για το σερβίρισμα (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε το υποκατάστατο αυγού ανακατεύοντας σε μπολάκι το λιναρόσπορο με το νερό και αφήνουμε στην άκρη για 10-15 λεπτά μέχρι να γίνει κολλώδες.

2) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, 100 γρ. ζάχαρης, τα αμύγδαλα και το ξύσμα πορτοκαλιού.

3) Σε άλλο μεσαίο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το γάλα, το λιωμένο βούτυρο (προσέχουμε να είναι χλιαρό και όχι καυτό) και το υποκατάστατο αυγού και ρίχνουμε το μείγμα στο μπολ με το αλεύρι. Ανακατεύουμε απαλά ίσα-ίσα μέχρι να ενωθούν τα στεγνά με τα υγρά σε ενιαίο μείγμα.

4) Μεταφέρουμε όλο το μείγμα σε καλά βουτυρωμένο πυρίμαχο σκεύος, το οποίο ιδανικά τοποθετούμε πάνω σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα, για να προλάβουμε να μας λερωθεί ο φούρνος (σε περίπτωση που τρέξουν ζουμιά απ' τα τοιχώματα του σκεύους). Ισιώνουμε την επιφάνειά του μείγματος.

4) Ρίχνουμε τον κορν φλάουρ στα υπόλοιπα 100 γρ. ζάχαρης, ανακατεύουμε και πασπαλίζουμε όλη την επιφάνεια του μείγματος μέσα στο σκεύος.

5) Βάζουμε το χυμό πορτοκαλιού σε κατσαρολάκι και ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά. Ίσα-ίσα μόλις αρχίσει να βράζει αποσύρουμε και περιχύνουμε αργά την επιφάνεια του γλυκού.

6) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις για περίπου 40-45 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει για 5-10 λεπτά. Σερβίρουμε την πορτοκαλόπιτα ιδανικά ζεστή ή χλιαρή, πασπαλίζοντάς την αν θέλουμε με λίγη ζάχαρη άχνη. Τρώγεται όμως ευχάριστα (απλώς σε πιο στέρεη μορφή) και σε θερμοκρασία δωματίου.