

Κέικ χαρουπιού με ελαιόλαδο & πορτοκάλι, χωρίς αυγά

Μερίδες: 10-12

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 40-45 λεπτά

Σκεύος: φόρμα κέικ 24x11εκ.

Υλικά

- 150 γρ. ζάχαρη καρύδας
- 180 γρ. γιαούρτι της επιλογής μας
- 150 ml φρέσκο χυμό πορτοκαλιού
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 100 ml ελαιόλαδο
- 180 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης
- 70 γρ. αλεύρι χαρουπιού
- 2 κ.γ. baking powder
- ½ κ.γ. μαγειρική σόδα
- 1 κ.γ. κανέλα
- 70 γρ. καρύδια, χοντροκομμένα
- λίγο αλάτι

Εκτέλεση

- 1) Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους **175°C στον αέρα** και στρώνουμε την φόρμα του κέικ με λαδόκολλα.
- 2) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη καρύδας με το γιαούρτι. Προσθέτουμε τον χυμό και το ξύσμα πορτοκαλιού, το εκχύλισμα βανίλιας και το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε καλά.
- 3) Σε ξεχωριστό μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι ολικής άλεσης, το αλεύρι χαρουπιού, το baking powder, τη μαγειρική σόδα, την κανέλα και το αλάτι.
- 4) Προσθέτουμε τα στερεά υλικά στα υγρά και ανακατεύουμε απαλά, ίσα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Προσθέτουμε τα καρύδια και ανακατεύουμε.
- 5) Μεταφέρουμε το μείγμα στη φόρμα και ψήνουμε για **40-45 λεπτά** ή μέχρι ένα μαχαίρι που βυθίζουμε στο κέντρο να βγαίνει καθαρό.



- 6) Αφήνουμε το κέικ στη φόρμα για **10 λεπτά**, ξεφορμάρουμε και αφήνουμε να κρυώσει εντελώς.