

Νηστίσιο κέικ με ταχίني-πορτοκάλι...



Εμφανίστηκε τις προάλλες σε οικογενειακό

τραπέζι και περιττό να σας πω πως το τιμήσαμε δεόντως, νηστεύοντες και μη. Ευτυχώς που πρόλαβα να το βγάλω μια ...αναμνηστική φωτογραφία και να πάρω τη συνταγή, να τη μοιραστούμε.

Ιδού λοιπόν πώς φτιάχνουμε υπέροχο σαρακοστιανό κέικ με ταχίني, πορτοκάλι, καρύδια και δυο ειδών σταφίδες.

Υλικά 1 φλιτζάνι του τσαγιού ταχίني, 1 φλιτζάνι του τσαγιού φρεσκοστυμμένο χυμό πορτοκαλιού, 1 φλιτζάνι του τσαγιού ζάχαρη, 1 φλιτζάνι του τσαγιού νερό, 1 φλιτζάνι του τσαγιού καρυδόψιχα χοντροκομμένη, 1 φλιτζάνι του τσαγιού μαύρη σταφίδα, 1 φλιτζάνι του τσαγιού ξανθή σταφίδα, 1/2 φλιτζάνι του τσαγιού μέλι ή μαρμελάδα πορτοκαλιού, 1 πακέτο αλεύρι που φουσκώνει μόνο του, 1 κουταλάκι του γλυκού σόδα, 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα, λίγο γαρίφαλο.

Εκτέλεση Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το χυμό πορτοκαλιού, τη ζάχαρη και το ταχίني μέχρι να ομοιογενοποιηθούν. Ρίχνουμε το νερό και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.

Σε ξεχωριστή λεκάνη ανακατεύουμε τα υπόλοιπα υλικά. Τα ενώνουμε με το μείγμα του ταχινιού και ξαναανακατεύουμε καλά. Ρίχνουμε σε λαδωμένη φόρμα το κέικ και το ψήνουμε στους 170 βαθμούς για 40 -45 λεπτά.

Υλικά

- ταχίνι: 1 φλιτζάνι του τσαγιού
- πορτοκάλι: 1 φλιτζάνι του τσαγιού, φρεσκοστυμμένο χυμό
- ζάχαρη: 1 φλιτζάνι του τσαγιού
- νερό: 1 φλιτζάνι του τσαγιού
- καρυδόπιχα: 1 φλιτζάνι του τσαγιού, χοντροκομμένη
- μαύρη σταφίδα: 1 φλιτζάνι του τσαγιού
- ξανθή σταφίδα: 1 φλιτζάνι του τσαγιού
- μέλι ή μαρμελάδα πορτοκαλιού: 1/2 φλιτζάνι του τσαγιού
- Φαρίν Απ: 1
- σόδα: 1 κουταλάκι του γλυκού
- κανέλα: 1 κουταλάκι του γλυκού
- γαρίφαλο: λίγο

Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το χυμό πορτοκαλιού, τη ζάχαρη και το ταχίνι μέχρι να ομοιογενοποιηθούν. Ρίχνουμε το νερό και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.
2. Σε ξεχωριστή λεκάνη ανακατεύουμε τα υπόλοιπα υλικά. Τα ενώνουμε με το μείγμα του ταχινιού και ξαναανακατεύουμε καλά. Ρίχνουμε σε λαδωμένη φόρμα το κέικ και το ψήνουμε στους 170 βαθμούς για 40 -45 λεπτά.

Πηγή: [facebook.com](https://www.facebook.com) -Απόστολος Ζ.