29 Μαρτίου 2014

Νηστίσιμο κέικ σοκολάτας της Άννας

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Φωτο:olgascuisine.blogspot.com

Υλικά

3/4 της κούπας ηλιέλαιο
2 κούπες ζάχαρη
2 κούπες νερό ψυγείου
3 1/2 κούπες αλεύρι
6 κ. σ. κακάο σκόνη
2-3 βανίλιες
1 κ. γ. αλάτι
2 κ. γ. σόδα
3 κ. σ. ξύδι

Εκτέλεση

Χτυπάω με το μίξερ τη ζάχαρη με το λάδι να αφρατέψει και συνεχίζω προσθέτοντας το κρύο νερό.

Σε μιά λεκάνη ανακατεύω το αλεύρι, το κακάο, τις βανίλιες και το αλάτι και τα ενσωματώνω σιγά σιγά στο υγρό μίγμα.
Διαλύω τη σόδα μέσα στο ξύδι και το προσθέτω στο μίγμα με απαλές κινήσεις.
Λαδώνω και αλευρώνω το ταψί. Ψήνω σε 180 βαθμούς για 45 λεπτά περίπου.
Εναλλακτικά, μπορώ να γεμίσω χαρτάκια ειδικά για muffins μέχρι τη μέση για να μη χυθεί το μίγμα καθώς θα φουσκώνει.
Προσοχή, τα κεκάκια θέλουν λιγότερη ώρα ψησίματος!