

Έξτρα σοκολατένιο κέικ για τις γιορτές!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 40 ml. σπορέλαιο
- 2 κ.σ. ξίδι
- Αλάτι
- 50 ml. γάλα
- 4 αυγά
- 2 κ.γ. σόδα
- 150 γρ. ζάχαρη
- 20 γρ. ζάχαρη άχνη
- βανίλια
- 20 κ.σ. κακάο (χωρίς ζάχαρη)

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 1 ώρα
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη

Πιο σοκολατένιο, δεν έχεις φάει ποτέ!

Χτυπάμε τα αυγά στο μίξερ με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτουμε ένα ένα τα ποτήρια το γάλα αφού πρώτα βάλουμε το ξύδι και ανακατέψουμε.

Μέσα στο αλεύρι βάζουμε τις βανίλιες, τη σόδα και το αλάτι , το ανακατεύουμε και το προσθέτουμε στο μείγμα.Â Κοσκινίζουμε και προσθέτουμε και το κακάο.

Τέλος προσθέτουμε το λάδι και το αφήνουμε να χτυπηθεί καλά μέχρι να γίνει μια λεία ζύμη.

Το βάζουμε σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα και το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180-200 στον αέρα για 45 λεπτά περίπου.

Το αφήνουμε να κρυώσει πριν το βγάλουμε από τη φόρμα να μην διαλυθεί. Το πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη ή το περιχύνουμε με γλάσο σοκολάτας!

Για το πασπάλισμα, μπορείτε αντι για ζάχαρη άχνη, να βάλετε γλάσο σοκολάτα!

Πηγή: cookbox.com.cy