

2 Μαρτίου 2018

Το πιο νόστιμο, γρήγορο και νηστίσιμο κέικ σοκολάτας είναι αυτό!

/ [Γενικά](#)





Φτιάξτε το και θα μας θυμηθείτε. Δεν χρειάζεται καν μίξερ, ένα απλό σύρμα ή κουτάλι θα σας βοηθήσει να κάνετε τη δουλειά σας.

Υλικά:

1 1/2 φλ. τσαγιού αλεύρι για όλες τις χρήσεις

3/4 φλ. τσαγιού ζάχαρη

1/3 φλ. τσαγιού σπορέλαιο

1 φλ. τσαγιού χυμό πορτοκάλι

250 γρμ κουβερτούρα λιωμένη

1 κ.τ.γ μαγειρική σόδα

1 βανίλια

1 κ.τ.σ λευκό ξίδι

1 πρέζα αλάτι

Εκτέλεση:

Σε ένα μπολ ανακατέψτε το αλεύρι, τη σόδα και το αλάτι.

Σε ένα άλλο μπολ ανακατέψτε τη ζάχαρη, το λάδι, το ξύδι, το χυμό πορτοκαλιού και τη βανίλια. Ανακατέψτε με ένα σύρμα ή κουτάλι μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.

Έπειτα ρίξτε σιγά σιγά το αλεύρι και συνεχίστε το ανακάτεμα. Μόλις έχετε μια ομοιόμορφη ζύμη ρίξτε τη λιωμένη κουβερτούρα. Ανακατέψτε μέχρι να έχετε ένα ομοιογενές σοκολατένιο μείγμα.

Προθερμάνετε το φούρνο σας, αλευρώστε και βουτυρώστε μια φόρμα του κέικ ή το ταψάκι που θα χρησιμοποιήσετε και ψήστε στους 180 βαθμούς Κελσίου για 50-60 λεπτά!

Καλή επιτυχία!

Πηγή: sarakosti.gr