

Νηστίσιμο Κέικ με Χαλβά και Σοκολάτα, από την αγαπημένη Ελπίδα Χαραλαμπίδου και το elpidaslittlecorner.blogspot.gr!

Εδώ είμαι πάλι με το πιο τέλειο νηστίσιμο κέικ,θα το λατρέψετε.

Είναι πανεύκολο δεν χρειάζεται μίξερ,και γίνεται σε πέντε λεπτά.

Χαίρομαι που η σκέψη μου,έγινε πεντανόστιμη συνταγή.

Έχω στο μυαλό μου και άλλες παρόμοιες συνταγές,ετοιμαστείτε.

Εσείς που με ξέρετε και φτιάχνετε τις συνταγές μου,θα το φτιάξετε αύριο.

Θα γεμίσει το σπίτι σας αρώματα,πορτοκάλι σοκολάτα κανέλα απλά τέλειο.

Ανυπομονώ όπως και εσείς να το μοιραστώ μαζί σας,γιαυτό πάμε κουζίνα.



Υλικά

1 κούπα καλαμποκέλαιο-1/2 κούπα ζάχαρη-3 κούπες αλεύρι γ.ο.χ
1 κούπα χυμό πορτοκάλι-ξύσμα από 2 πορτοκάλια-2 κ.σ κακάο
2 κ.σ νερό-1 κ.γ κανέλα-1 κ.γ μπεικιν-1/2 κ.γ σόδα-πρέζα αλάτι
100 γρ κουβερτούρα-100- 150 γρ χαλβά με κακάο-πρέζα γαρύφαλλο-
ταψί No 24



Οδηγίες

Ανάβουμε τον φούρνο στους 180 βαθμούς, και λαδώνουμε μια κουμπωτή φόρμα-ταψί Νο 24. Βάζουμε και λαδόκολλα, για να βγει πιο εύκολα το κέικ.



Βάζουμε σε ένα μπολ το αλεύρι, μπεικιν-γαρύφαλλο-κανέλα-αλάτι-κακάο+νερό.

Ανακατεύουμε και τα αφήνουμε στην άκρη, συνεχίζουμε με τα υγρά.



Χτυπάμε με ένα σύρμα το καλαμποκέλαιο με την ζάχαρη, και προσθέτουμε τον χυμό-ξύσμα-σόδα, ανακατεύουμε καλά τέλος ρίχνουμε τα υγρά στα στερεά και συνεχίζουμε το ανακάτεμα. Αδειάζουμε το μείγμα στην φόρμα, και επάνω βάζουμε κομμάτια τον χαλβά και την κουβερτούρα σε όλη την επιφάνεια. Ψήνουμε το κέικ στους 180 βαθμούς, περίπου 40-45 λεπτά ανάλογα τον φούρνο.



μυστικά

δοκιμάζετε με μια οδοντογλυφίδα αν ψήθηκε το κέικ, να μην ψηθεί πολύ.

αν θέλετε βάζετε και μέσα στο μείγμα, χαλβά και κουβερτούρα μπορείτε να προσθέσετε σταφίδες και ξηρούς καρπούς, γλυκό πορτοκάλι

προαιρετικά να κάνετε γλάσο, με χυμό πορτοκάλι και άχνη ζάχαρη



» Καλή επιτυχία elpidas little corner »

http://elpidaslittlecorner.blogspot.gr/2017/11/blog-post_25.html