

**Νηστίσιμο, πανεύκολο κέικ με  
φουντούκια, πορτοκάλι και  
γλάσο σοκολάτας, από το  
sokolatomania.gr !**

**Χωρίς mixer !**

**Υλικά για το κέικ**

**1 φλ. τσαγιού ηλιέλαιο**

**2 φλ. τσαγιού ζάχαρη**

**1 φλ.τσαγιού φουντούκια αλεσμένα**

**2 κουτ. σούπας κακάο σκόνη**

**500 γρ. φαρίνα**

**1 φλ.τσαγιού χυμό πορτοκάλι**

**1 και 1/2 φλ.τσαγιού νερό**

**1 σφηνάκι κονιάκ**

**1 κουτ. γλ. baking powder**

για το γλάσο

125 γρ. κουβερτούρα

70 ml χυμό πορτοκάλι

## Εκτέλεση

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στο 175 βαθμούς.

Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το ηλιέλαιο και την ζάχαρη και ανακατεύουμε με το σύρμα. Προσθέτουμε το κακάο, και σιγά σιγά όλα τα υπόλοιπα υλικά.

Αδειάζουμε σε στρογγυλή φόρμα του κέικ που έχουμε αλείψει με ηλιέλαιο. Αν χρησιμοποιήσετε φόρμα σιλικόνης όπως εγώ δεν χρειάζεται το ηλιέλαιο.

Ψήνουμε για περίπου 50 λεπτά ανάλογα με τον φούρνο. Για να σιγουρευτούμε ότι το κέικ μας είναι έτοιμο μπήγουμε στο κέντρο ένα μαχαίρι ή μια οδοντογλυφίδα και αν βγει καθαρό, σημαίνει ότι το κέικ έχει ψηθεί.



Αφού κρυώσει λίγο το ξεφορμάρουμε σε πιατέλα και το περιχύνουμε με το γλάσο το οποίο έχουμε φτιάξει λιώνοντας την κουβερτούρα στον ζεστό χυμό

πορτοκαλιού.

Σημείωση : αν θέλετε το γλάσο να καλύπτει όλο το κέικ φτιάξτε την διπλάσια ποσότητα ( 250 γρ. κουβερτούρα και 140 ml χυμο πορτοκάλι)

Καλή επιτυχία !! <3