

Νηστίσιμο Κέικ ινδοκάρυδο χωρίς λάδι, από την Αντριάννα και το Workingmoms.gr!

Κέικ ινδοκάρυδο χωρίς λάδι για την πιο αυστηρή νηστεία!

Τι χρειαζόμαστε:

1 1/2 φλιτζάνι τσαγιού νερό 1 1/2 φλιτζάνι τσαγιού χυμό πορτοκάλι 1/2 κιλό ζάχαρη 2 βανίλιες 450 γραμμάρια αλεύρι 5 κοφτά κουταλάκια του γλυκού μπέικιν 1/2 κιλό ινδοκάρυδο

Διαδικασία: 1. Ανακατεύουμε τα υγρά με τη ζάχαρη και τις βανίλιες ώσπου να λιώσει η ζάχαρη. 2. Αναμιγνύουμε το αλεύρι με το μπέικιν και τα ρίχνουμε στα υγρά. 3. Τέλος στο μίγμα μας προσθέτουμε το ινδοκάρυδο και τα ανακατεύουμε όλα μαζί. 4. Ψήνουμε για 45 περίπου λεπτά σε μέτριο φούρνο (180-200 βαθμούς). Αφού σβήσουμε το φούρνο, αφήνουμε μέσα το κέικ για 10 λεπτά. Αν θέλουμε (για περισσότερη γεύση και στόλισμα), βάζουμε στο σερβίρισμα και λίγη μαρμελάδα βερίκοκο ή όποια γεύση προτιμάτε, φυσικά από τις Σπιτικές μαρμελάδες και γλυκά κουταλιού by Andriana

Καλή επιτυχία!!

[Σπιτικές μαρμελάδες και γλυκά κουταλιού by Andriana Working MOMS](http://www.workingmoms.gr/2016/04/blog-post_61.html)

http://www.workingmoms.gr/2016/04/blog-post_61.html