

Νηστίσιμο, αφράτο κέικ με σοκολάτα χωρίς mixer, από το «Όλα Νηστίσιμα»!

Ένα αφράτο κέικ με σοκολάτα για το καφεδάκι μας...
θα μας μείνει αξέχαστο...

1 κόκκινη φαρίνα	
	1 & 1/2 κρυσταλλική ζάχαρη
	3 κ.σ. κακάο
	3 κ.σ. κονιάκ
	3/4 κούπας σπορέλαιο
	1 κουτάκι υγρή σόδα
	ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΣΟ
	1/2 κούπα ζάχαρη άχνη
	2 κ.σ. κακάο
	1-2 κ.σ. γάλα αμυγδάλου
	Τρούφα για πασπάλισμα

Οδηγίες

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το σπορέλαιο, το κονιάκ και τη σόδα.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το κακάο και τη φαρίνα κοσκινισμένα και ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν.

- Αδειάζουμε το μείγμα σε μια «αλευρωβουτυρωμένη» φόρμα κέικ και ψήνουμε για περίπου 45-50´ σε προθερμασμένο φούρνο στους 180^ο C ή μέχρι να βγαίνει καθαρό το μαχαίρι μας.
- Ξεφορμάρουμε και αφήνουμε το κέικ να κρυώσει.
- Ετοιμάζουμε το γλάσο και περιχύνουμε το κέικ. Διακοσμούμε με τις τρούφες.

<https://ola-nistisima.gr/recipe/afrato-keik-me-sokolata/>?