

# Νηστίσιμο κέικ με ταχίνι-πορτοκάλι (Βίντεο), από το [icookgreek.com](http://icookgreek.com)!

• Ψήσιμο: 40-45 λεπτά

• Δυσκολία: μέτριο

## Υλικά συνταγής

- ταχίνι: 1 φλιτζάνι του τσαγιού
- πορτοκάλι: 1 φλιτζάνι του τσαγιού, φρεσκοστυμμένο χυμό
- ζάχαρη: 1 φλιτζάνι του τσαγιού
- νερό: 1 φλιτζάνι του τσαγιού
- καρυδόπιχα: 1 φλιτζάνι του τσαγιού, χοντροκομμένη
- μαύρη σταφίδα: 1 φλιτζάνι του τσαγιού
- ξανθή σταφίδα: 1 φλιτζάνι του τσαγιού
- μέλι ή μαρμελάδα πορτοκαλιού: 1/2 φλιτζάνι του τσαγιού
- αλεύρι που φουσκώνει μόνο του: 1 συσκευασία (500 γρ.)
- σόδα: 1 κουταλάκι του γλυκού
- κανέλα: 1 κουταλάκι του γλυκού
- γαρίφαλο: λίγο

<https://youtu.be/WjT7Tj-uxQw>

## Εκτέλεση συνταγής

1. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το χυμό πορτοκαλιού, τη ζάχαρη και το ταχίνι μέχρι να ομοιογενοποιηθούν. Ρίχνουμε το

νερό και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.

2. Σε ξεχωριστή λεκάνη ανακατεύουμε τα υπόλοιπα υλικά. Τα ενώνουμε με το μείγμα του ταχινιού και ξαναανακατεύουμε καλά. Ρίχνουμε σε λαδωμένη φόρμα το κέικ και το ψήνουμε στους 170° C για 40 -45 λεπτά. Σερβίρετε πασπαλίζοντας, αν θέλετε, με ζάχαρη άχνη.

<https://tinyurl.com/y5563y2r>