

# Πανεύκολο, super σοκολατένιο κέικ με κακάο NESTLE DESSERT, από το [sokolatomania.gr](http://sokolatomania.gr)!

Απίθανο, αφράτο, ελαφρώς υγρό, super σοκολατένιο, υπέροχο ,  
πανεύκολο κεκάκι, έτοιμο για ψήσιμο στην στιγμή !

## **ΥΛΙΚΑ (σε θερμοκρασία δωματίου)**

2 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις

2 κουτ.σούπας baking powder

1 πρέζα αλάτι

1/8 κουτ.γλυκού σόδα μαγειρική

2 κούπες ζάχαρη



1 κούπα κακάο NESTLE DESSERT

6 αυγά

3 κάψουλες βανίλια

1/2 κούπας γάλα φρέσκο

250 gr βιτάμ

1/3 κούπας βραστό νερό



## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 βαθμούς (με αντιστάσεις. )

Ρίχνουμε όλα τα υλικά εκτός από το νερό στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα για 3 λεπτά. Προσθέτουμε 1/3 κούπας βραστό νερό και συνεχίζουμε το χτύπημα για ένα ακόμη λεπτό.

Αδειάζουμε σε 2 στενόμακρες φόρμες που έχουμε ντύσει με χαρτί ψησίματος και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για περίπου μια ώρα (ώσπου το μαχαίρι να βγαίνει καθαρό).

Γαρνίρουμε προαιρετικά με τρούφα ή σταγόνες σοκολάτας!

Απίθανο! Φτιάξτε το στο λεπτό και απλά κάντε υπομονή για να ψηθεί!

Υπέροχο για το πρωινό, το σχολείο, τη δουλειά, το γραφείο, το απογευματινό καφεδάκι!

Καλή επιτυχία και καλή απόλαυση!

