

## Εύκολο κέικ πορτοκαλιού με γιαούρτι & ελαιόλαδο, χωρίς μίξερ

**Μερίδες:** 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 60 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες & 10 λεπτά **Σκεύος:** Μακρόστενη φόρμα κέικ μήκους 30 εκ.

### Υλικά για το κέικ:

- 300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 300 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 260 γρ. ζάχαρη
- 4 αυγά
- ξύσμα από 2 πορτοκάλια
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 160 ml ελαιόλαδο

### Υλικά για το γλάσο & το γαρνίρισμα:

- 150 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1-2 κ.σ. φρέσκο χυμό πορτοκαλιού
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ρίχνουμε το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι στο αλεύρι και ανακατεύουμε με σύρμα.
- 2) Σε μπολ ανακατεύουμε καλά με σύρμα τα αυγά, το γιαούρτι, το ελαιόλαδο, το εκχύλισμα βανίλιας, την ζάχαρη και το ξύσμα πορτοκαλιού.
- 3) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής, μέχρι να ενσωματωθεί το αλεύρι.
- 4) Ρίχνουμε το τελικό μείγμα σε λαδωμένη και περασμένη με λαδόκολλα φόρμα.
- 5) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 50-60 λεπτά.
- 6) Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει για 10 λεπτά και ξεφορμάρουμε.

7) Όταν το κέικ έρθει σε θερμοκρασία δωματίου (περίπου 2 ώρες μετά), ετοιμάζουμε το γλάσο. Κοσκινίζουμε την ζάχαρη άχνη από ένα σουρωτήρι σε ένα μπολ, προσθέτουμε τον χυμό πορτοκαλιού (σταδιακά) και ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε ένα πηχτό αλλά ρευστό γλάσο. Εάν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο ακόμα χυμό ή ζάχαρη άχνη.

8) Περιχύνουμε με το γλάσο το κέικ, πασπαλίζουμε με ξύσμα πορτοκαλιού και αφήνουμε να στερεοποιηθεί για λίγη ώρα, πριν σερβίρουμε.

#FeedYourDreams,

Anna