

## Εύκολο & αρωματικό σταφιδοκέικ χωρίς μίξερ, νηστίσιμο & vegan

**Μερίδες:** 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 35-40 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 1 ½ ώρα **Σκεύος:** τετράγωνη φόρμα ή ταψάκι 25X25εκ.

Διατηρείται καλυμμένο σε θερμοκρασία δωματίου για 4 μέρες.

### Υλικά:

- 500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 20 γρ. μπέικιν πάουντερ
- ½ κ.σ. κανέλα
- 1 κ.γ. τζίντζερ σε σκόνη
- ½ κ.γ. φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 200 γρ. καστανή ζάχαρη
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 100 ml ελαιόλαδο
- 100 ml ηλιέλαιο
- 230 ml φρέσκο χυμό πορτοκαλιού
- 2 κ.σ. μπράντι ή κονιάκ
- 80 γρ. ξανθές σταφίδες
- 80 γρ. μαύρες σταφίδες
- 2-3 κ.σ. σουσάμι για το πασπάλισμα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, την κανέλα, το τζίντζερ, το μοσχοκάρυδο και το αλάτι.

2) Σε άλλο μεγαλύτερο μπολ ανακατεύουμε την καστανή ζάχαρη με το ξύσμα. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο, το χυμό πορτοκαλιού και το μπράντι (ή το κονιάκ) και ανακατεύουμε καλά με σύρμα.

3) Ρίχνουμε το μείγμα με το αλεύρι στο υγρό μείγμα και ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής, ίσα-ίσα μέχρι να ομογενοποιηθούν τα 2 μείγματα.

4) Προσθέτουμε τις σταφίδες και τις ενσωματώνουμε στο μείγμα.

5) Ρίχνουμε το τελικό μείγμα σε τετράγωνη φόρμα περασμένη με λαδόκολλα και ισιώνουμε την επιφάνειά του για να είναι ομοιόμορφη. Με πινελάκι ραντίζουμε ελαφρώς με νερό και πασπαλίζουμε με το σουσάμι.

6) Ψήνουμε το σταφιδοκέικ σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C στον αέρα, για περίπου 35-40 λεπτά. Ελέγχουμε αν έχει ψηθεί βυθίζοντας μια οδοντογλυφίδα ή ένα μαχαιράκι στο κέντρο του.

7) Βγάζουμε το σταφιδοκέικ από τον φούρνο, το αφήνουμε να κρυώσει για 10 λεπτά και το ξεφορμάρουμε προσεκτικά.

8) Αφήνουμε το σταφιδοκέικ να κρυώσει για τουλάχιστον 1-1 ½ ώρα (να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου) και το σεβήνουμε.