

Η τέλεια vegan βασιλόπιτα με μπαχαρικά & φιστίκι Αιγίνης

Μερίδες: 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 60 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 3 ώρες **Σκεύος:** στρογγυλή φόρμα διαμέτρου 26εκ.

Διατηρείται καλυμμένη σε θερμοκρασία δωματίου για 5 μέρες.

Υλικά για τη βασιλόπιτα:

- 400 ml ρόφημα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη
- 2 κ.σ. λευκό ξύδι ή μηλόξυδο
- 370 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 100 γρ. φιστίκια Αιγίνης, αλεσμένα
- 340 γρ. καστανή ζάχαρη
- $\frac{2}{3}$ κ.γ. μαγειρική σόδα
- $\frac{1}{3}$ κ.γ. αλάτι
- ξύσμα από 1 ακέρωτο πορτοκάλι ή μανταρίνι
- 1 κ.γ. κανέλα
- $\frac{1}{4}$ κ.γ. φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο
- 1 κ.γ. τζίντζερ (σκόνη)
- $\frac{1}{4}$ κ.γ. γαρίφαλο (σκόνη)
- 80 ml ηλιέλαιο
- 80 ml ελαιόλαδο

Υλικά για το γλάσο:

- 180 γρ. καστανή ζάχαρη ή ζάχαρη καρύδας
- 2-3 κ.σ. ρόφημα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη
- 3 κ.σ. φιστίκια Αιγίνης, κοπανισμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ρίχνουμε το ξύδι στο ρόφημα αμυγδάλου και ανακατεύουμε.

2) Σε μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το αλεύρι, τα φιστίκια Αιγίνης, τη ζάχαρη, τη σόδα, το αλάτι, το ξύσμα πορτοκαλιού, την κανέλα, το μοσχοκάρυδο, το τζίντζερ και το γαρίφαλο.

3) Προσθέτουμε το ρόφημα αμυγδάλου, το ηλιέλαιο και το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε ίσα-ίσα μέχρι να ενωθούν τα υλικά σε ενιαίο μείγμα.

4) Ρίχνουμε το μείγμα σε λαδωμένη και περασμένη με λαδόκολλα φόρμα και το απλώνουμε ομοιόμορφα.

5) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C στον αέρα, για περίπου 1 ώρα. Ελέγχουμε αν το κέικ έχει ψηθεί βυθίζοντας μια οδοντογλυφίδα ή ένα μαχαιράκι στο κέντρο του και αν είναι υγρό το εσωτερικό, το αφήνουμε για λίγα ακόμα λεπτά ψήσιμο.

6) Βγάζουμε από τον φούρνο, αφήνουμε να κρυώσει για 10 λεπτά και ξεφορμάρουμε προσεκτικά. Αφήνουμε να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.

7) Για να ετοιμάσουμε το γλάσο, αλέθουμε καλά τη ζάχαρη σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι), προσθέτουμε το ρόφημα αμυγδάλου και συνεχίζουμε να χτυπάμε το μείγμα μέχρι να γίνει ρευστό αλλά πηχτό. Θα συνεχίσει να είναι λίγο κοκκώδες (αφού η καστανή ζάχαρη είναι κρυσταλλική). Περιχύνουμε με το γλάσο τη βασιλόπιτα, πασπαλίζουμε με κοπανισμένα φιστίκια Αιγίνης και αφήνουμε να σταθεροποιηθεί το γλάσο.