

Το δικό μου vegan κέικ μπανάνας που φτιάχνω ξανά & ξανά

Μερίδες: 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες & 10 λεπτά **Σκεύος:** μακρόστενη φόρμα 30X12 εκ.

Φυλάμε το κέικ καλυμμένο σε θερμοκρασία δωματίου (σε δροσερό σημείο) για 5 μέρες.

Υλικά:

- 2 κ.σ. αλεσμένο (κοπανισμένο) λιναρόσπορο
- 4 κ.σ. κρύο νερό
- 90 γρ. νιφάδες βρώμης
- 310 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 180 γρ. καστανή ζάχαρη ή ζάχαρη καρύδας
- 4 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- 1/3 κ.γ. αλάτι
- 4 ή 3 μεγάλες γινωμένες μπανάνες
- 60 ml ηλιέλαιο
- 50 ml ελαιόλαδο
- 160 ml ρόφημα αμυγδάλου ή σόγιας, χωρίς ζάχαρη
- 1 1/2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 100 γρ. σταφίδες της επιλογής μας
- 60 γρ. ανάλατους ξηρούς καρπούς της επιλογής μας, κοπανισμένους (καρύδια, αμύγδαλα κ.λ.π.)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ανακατεύουμε τον λιναρόσπορο με το νερό και αφήνουμε στην άκρη για 10-15 λεπτά, μέχρι να γίνει σαν κολλώδης πάστα.

2) Χτυπάμε τις νιφάδες βρώμης στο μούλι μέχρι να γίνουν αλεύρι βρώμης και το μεταφέρουμε σε μπολ. Προσθέτουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και ανακατεύουμε.

3) Πολτοποιούμε καλά τις μπανάνες με πιρούνι και τις μεταφέρουμε σε άλλο μεγάλο μπολ. Προσθέτουμε το ηλιέλαιο, το ελαιόλαδο, το φυτικό ρόφημα, το εκχύλισμα βανίλιας και το μείγμα λιναρόσπορου και ανακατεύουμε καλά με σύρμα.

4) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ ή κουτάλα ίσα-ίσα μέχρι να έχουμε ενιαίο μείγμα.

5) Προσθέτουμε τις σταφίδες και τους ξηρούς καρπούς της επιλογής μας, τα ενσωματώνουμε απαλά και ρίχνουμε το τελικό μείγμα σε μακρόστενη φόρμα, λαδωμένη και περασμένη με λαδόκολλα.

6) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 1 ώρα ή μέχρι να βγαίνει καθαρό το μαχαίρι, όταν το βυθίζουμε προσεκτικά στο κέντρο του κέικ. Αν βγαίνει ακόμα υγρό, αφήνουμε το κέικ να ψηθεί για λίγα λεπτά ακόμα.

7) Βγάζουμε από το φούρνο, αφήνουμε να κρυώσει για 10 λεπτά και ξεφορμάρουμε προσεκτικά. Καλύτερα να αφήσουμε το κέικ για τουλάχιστον 2 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου πριν το κόψουμε, θα είναι πιο νόστιμο.