

Αφράτο κέικ ταψιού με κανέλα & τζίντζερ, χωρίς μίξερ

Μερίδες: 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 40 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 3 ώρες **Σκεύος:** τετράγωνη φόρμα ή ταψί 25Χ25εκ.

Φυλάμε το αγλασάριστο κέικ καλυμμένο σε θερμοκρασία δωματίου για 5 μέρες ή γλασαρισμένο στο ψυγείο για 4-5 μέρες.

Υλικά για το κέικ:

- 320 ml ρόφημα αμυγδάλου ή σόγιας χωρίς ζάχαρη
- 1 κ.σ. μηλόξυδο ή λευκό ξύδι
- 300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 10 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 1/3 κ.γλ. μαγειρική σόδα
- 1/4 κ.γλ. αλάτι
- 2 κ.γλ. κανέλα
- 1 κ.γλ. τζίντζερ σε σκόνη
- 240 γρ. καστανή ζάχαρη ή ζάχαρη καρύδας
- 90 ml ηλιέλαιο
- 1 1/2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- [180 γρ. Κάσιους Βούτυρο Real & Honest](#)

Υλικά για το γλάσο:

- [60 γρ. Κάσιους Βούτυρο Real & Honest](#)
- 150 γρ. φυτικό υποκατάστατο τυριού κρέμα, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1/3 -1/2 κ.γλ. κανέλα
- 130 γρ. ζάχαρη άχνη, κοσκινισμένη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε το κέικ. Ρίχνουμε το ξύδι στο φυτικό ρόφημα, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη.

2) Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν, τη μαγειρική σόδα, το αλάτι, την κανέλα και το τζίντζερ.

3) Σε άλλο μεγάλο μπολ χτυπάμε με σύρμα με τη ζάχαρη, το ηλιέλαιο, το εκχύλισμα βανίλιας, το [Κάσιους Βούτυρο Real & Honest](#) και το φυτικό ρόφημα (με το ξύδι) πολύ καλά, μέχρι να γίνουν πιο ενιαίο μείγμα.

4) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ, ίσα-ίσα μέχρι να ενωθούν τα υγρά με τα στεγνά.

5) Απλώνουμε το τελικό μείγμα σε ταψάκι λαδωμένο και περασμένο με λαδόκολλα, ισιώνοντας την επιφάνειά του. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 40 λεπτά ή μέχρι να βγαίνει καθαρή η οδοντογλυφίδα ή το μαχαιράκι, όταν το βυθίζουμε στο κέντρο του.

6) Ετοιμάζουμε το γλάσο. Ανακατεύουμε με σύρμα το [Κάσιους Βούτυρο Real & Honest](#) με το τυρί κρέμα μέχρι να ομογενοποιηθούν. Προσθέτουμε την κανέλα και τη ζάχαρη άχνη και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να ενσωματωθούν. Φυλάμε το γλάσο καλυμμένο, μέχρι το σερβίρισμα. Αν σκοπεύουμε να το γλασάρουμε την επόμενη, το φυλάμε στο ψυγείο, απλώς επειδή σφίγγει αρκετά, το βγάζουμε λίγη ώρα πριν για να μαλακώσει.

6) Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει για 10-15 λεπτά και το ξεφορμάρουμε προσεκτικά εντελώς. Το αφήνουμε να έρθει εντελώς σε θερμοκρασία δωματίου, για τουλάχιστον 3 ώρες πριν το γλασάρουμε για να το σερβίρουμε.