

## Casual κέικ ταχινιού χωρίς ζάχαρη, αυγά ή βούτυρο (πανεύκολο!)

**Μερίδες:** 12-14 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 10 λεπτά **Σκεύος:** μακρόστενη φόρμα 30X12 εκ.

Φυλάμε το κέικ καλυμμένο σε θερμοκρασία δωματίου για 4-5 μέρες.

### Υλικά:

- 1 ½ κ.σ. αλεσμένο (σπασμένο) λιναρόσπορο
- 3 ½ κ.σ. νερό
- 370 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 30 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 2 ½ κ.γλ. κανέλα
- ⅓ κ.γλ. αλάτι
- 390 ml γάλα καρύδας (κονσέρβα)
- 280 γρ. ταχίνι
- 150 γρ. maple syrup
- 1 κ.σ. ωμό σουσάμι (προαιρετικά)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε το υποκατάστατο αυγού ανακατεύοντας το λιναρόσπορο με το νερό. Αφήνουμε στην άκρη για 10 λεπτά μέχρι να γίνει κολλώδες μείγμα.

2) Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, την κανέλα και το αλάτι.

3) Σε άλλο μεγαλύτερο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το γάλα καρύδας, το ταχίνι, το σιρόπι maple και το μείγμα λιναρόσπορου μέχρι να ομογενοποιηθεί.

4) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ, ίσα-ίσα μέχρι να σχηματιστεί ενιαίο μείγμα.

5) Ρίχνουμε ομοιόμορφα το μείγμα σε λαδωμένη και περασμένη με λαδόκολλα φόρμα και -αν θέλουμε- πασπαλίζουμε με ωμό σουσάμι. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 50 λεπτά.

6) Βγάζουμε από τον φούρνο, περιμένουμε 10-15 λεπτά και ξεφορμάρουμε προσεκτικά. Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει ιδανικά για τουλάχιστον 2 ώρες πριν το κόψουμε.