

Το πιο #timoula σοκολατένιο κέικ ταψιού σε 1 μπολ, μόνο με υλικά ντουλαπιού

Μερίδες: 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 35 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 3 ώρες **Σκεύος:** τετράγωνη φόρμα ή ταψάκι 25Χ25εκ.

Φυλάμε το κέικ καλυμμένο σε δροσερό σημείο της κουζίνας για 3-4 μέρες.

Υλικά για το κέικ:

- 300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 220 γρ. καστανή ζάχαρη ή καρύδας
- 45 γρ. κακάο
- 1/3 κ.γλ. αλάτι
- 3/4 κ.γλ. μαγειρική σόδα
- 1 1/2 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- 1 1/2 κ.σ. μηλόξυδο ή λευκό ξύδι
- 60 ml ηλιέλαιο
- 60 ml ελαιόλαδο
- 1 1/2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 360 ml νερό

Υλικά για το γλάσο:

- 120 γρ. κουβερτούρα, σε κομματάκια
- 1 κ.σ. λάδι καρύδας ή ηλιέλαιο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το αλεύρι, τη ζάχαρη, το κακάο, το αλάτι, την μαγειρική σόδα και το μπέικιν πάουντερ.

2) Προσθέτουμε το ξύδι, το ηλιέλαιο, το ελαιόλαδο, το εκχύλισμα βανίλιας και το νερό και ανακατεύουμε απαλά όλα τα υλικά με μαρίζ ή κουτάλα, ίσα-ίσα μέχρι να έχουμε ενιαίο μείγμα.

3) Απλώνουμε ομοιόμορφα το μείγμα σε ταψάκι περασμένο με λαδόκολλα που να σηκώνεται λίγο στα τοιχώματα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 35 λεπτά ή μέχρι να βυθίζουμε οδοντογλυφίδα ή μαχαιράκι στο κέντρο του κέικ και να βγαίνει καθαρό.

4) Αφού το βγάλουμε από τον φούρνο, μετά από 15 λεπτά ξεφορμάρουμε προσεκτικά με τη βοήθεια της λαδόκολλας. Αφήνουμε το κέικ να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου, δηλαδή τουλάχιστον 2 ώρες μετά για να ξεκινήσουμε το γλάσο.

5) Βάζουμε την κουβερτούρα και το λάδι σε ανοξείδωτο μπολ και λιώνουμε σε μπεν μαρί (δηλαδή τοποθετούμε το μπολ πάνω κατσαρολάκι με νερό που σιγοβράζει, προσέχοντας να μην ακουμπά το μπολ το νερό). Ανακατεύουμε απαλά να γίνουν ομοιόμορφο σοκολατένιο μείγμα, αποσύρουμε και αφήνουμε να κρυώσει για 15-20 λεπτά. Απλώνουμε το γλάσο πάνω στο κέικ, αφήνουμε να κρυώσει και αυτό και σερβίρουμε.