

Αφράτο κέικ πορτοκαλιού σε 1 μπολ

Μερίδες: 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 12 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες **Σκεύος:** μακρόστενη φόρμα κέικ 30εκ.

Φυλάμε το κέικ καλυμμένο σε δροσερό σημείο της κουζίνας για 4-5 μέρες.

Υλικά:

- 460 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- $\frac{1}{3}$ κ.γλ. αλάτι
- 200 γρ. γιαούρτι καρύδας ή άλλο γιαούρτι της επιλογής μας
- 100 ml φυτικό ρόφημα χωρίς ζάχαρη ή γάλα
- 300 γρ. μαύρη ζάχαρη
- 80 ml ελαιόλαδο
- 80 ml ηλιέλαιο
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- ξύσμα από 2 πορτοκάλια
- 100 ml φρεσκοστυμμένο χυμό πορτοκαλιού
- $\frac{2}{3}$ κ.γλ. μαγειρική σόδα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ρίχνουμε το αλάτι στο αλεύρι και ανακατεύουμε.
- 2) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το γιαούρτι, το φυτικό ρόφημα, τη ζάχαρη, το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο, το εκχύλισμα βανίλιας και το ξύσμα πορτοκαλιών.
- 3) Στύβουμε 100 ml χυμού, τον βάζουμε σε ποτήρι και προσθέτουμε τη μαγειρική σόδα. Όταν αφρίσει, ρίχνουμε το μείγμα στο μπολ και ανακατεύουμε να ενσωματωθεί.
- 4) Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ ή κουτάλα ίσα-ίσα μέχρι να έχουμε ενιαίο μείγμα.
- 5) Ρίχνουμε το τελικό μείγμα ομοιόμορφα σε μακρόστενη φόρμα λαδωμένη και περασμένη με λαδόκολλα και το ψήνουμε για 50-60 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα. Ελέγχουμε αν έχει ψηθεί, βυθίζοντας ένα μαχαιράκι ή

οδοντογλυφίδα στο κέντρο του κι αν είναι υγρό, το αφήνουμε να ψηθεί για λίγα λεπτά παραπάνω.

6) Αφήνουμε να κρυώσει για 10-15 λεπτά και ξεφορμάρουμε προσεκτικά. Ιδανικά αφήνουμε το κέικ για 2 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου πριν το κόψουμε για να σερβίρουμε.