

Ραβανί καρύδα (plant-based)

Μερίδες: 16 κομμάτια **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 40-45 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 1 ώρα & 15-20 λεπτά **Σκεύος:** τετράγωνη φόρμα ή ταψί 25X25εκ.

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

Υλικά για το ραβανί:

200 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
160 σιμιγδάλι χονδρό
100 γρ. τριμμένο ινδοκάρυδο
130 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
15 γρ. μπέικιν πάουντερ
1/3 κ.γλ. αλάτι
120 γρ. ζάχαρη καρύδας ή άλλη ζάχαρη της επιλογής μας
400 ml γάλα καρύδας ψυγείου (όχι κονσέρβα)
60 γρ. ελαφρύ ελαιόλαδο
60 γρ. ηλιέλαιο
1 1/2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
80 ml φρέσκο χυμό πορτοκαλιού
1/2 κ.γλ. μαγειρική σόδα

Υλικά για το σιρόπι:

350 ml γάλα καρύδας ψυγείου (όχι κονσέρβα)
250 γρ. ζάχαρη καρύδας ή άλλη ζάχαρη της επιλογής μας
1 φλούδα πορτοκαλιού

Υλικά για το σερβίρισμα:

τριμμένο ινδοκάρυδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε το ραβανί. Σε μπολ ανακατεύουμε τα σιμιγδάλια, το ινδοκάρυδο, το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.

2) Σε άλλο μεγαλύτερο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα τη ζάχαρη, το γάλα καρύδας, το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο και το εκχύλισμα βανίλιας.

- 3) Σε ποτηράκι ανακατεύουμε τον χυμό πορτοκαλιού με την μαγειρική σόδα και όταν αφρίσει τον προσθέτουμε στο μπολ με τα υγρά υλικά και ανακατεύουμε καλά.
- 4) Προσθέτουμε τα στεγνά υλικά και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ ή κουτάλα, ίσα-ίσα μέχρι να έχουμε ενιαίο μείγμα.
- 5) Απλώνουμε ομοιόμορφα το τελικό μείγμα σε ταψάκι λαδωμένο και περασμένο με λαδόκολλα και το αφήνουμε να σταθεί για 15-20 λεπτά μέχρι να προθερμανθεί ο φούρνος.
- 6) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 40-45 λεπτά μέχρι να χρυσίσει η επιφάνεια του. Το βγάζουμε και το αφήνουμε να κρυώσει εντελώς για τουλάχιστον 2-3 ώρες μέχρι να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.
- 7) Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Ζεσταίνουμε το γάλα καρύδας, τη ζάχαρη και την πορτοκαλόφλουδα σε κατσαρόλα. Όταν πάρει βράση χαμηλώνουμε τη φωτιά, αφήνουμε να σιγοβράσει για 5 λεπτά και αποσύρουμε.
- 8) Περιχύνουμε το ραβανί με το σιρόπι και το αφήνουμε να σταθεί για τουλάχιστον 1 ώρα μέχρι να το απορροφήσει καλά. Πασπαλίζουμε με ινδοκάρυδο, κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.