

## Το πιο εύκολο & απλό κέικ μπαχαρικών με υλικά ντουλαπιού

**Μερίδες:** 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 35 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες **Σκεύος:** τετράγωνη φόρμα ή ταψάκι 25Χ25 εκ.

Φυλάσσουμε το αγλασάριστο κέικ καλυμμένο σε θερμοκρασία δωματίου για 4-5 μέρες. Αν απλώσουμε πάνω του το γλάσο, το φυλάσσουμε καλυμμένο στο ψυγείο για 5-6 μέρες.

### Υλικά για το κέικ:

320 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις  
200 γρ. μαύρη ζάχαρη  
1/3 κ.γλ. αλάτι  
1/2 κ.γλ. μαγειρική σόδα  
2 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ  
1 κ.γλ. κανέλα  
1/4 κ.γλ. τριμμένο μοσχοκάρυδο  
1/4 κ.γλ. γαρίφαλο σκόνη  
2 κ.σ. μηλόξυδο ή λευκό ξύδι  
60 ml ηλιέλαιο  
60 ml ελαιόλαδο  
350 ml φυτικό γάλα χωρίς ζάχαρη

### Υλικά για την επικάλυψη (προαιρετικά):

150 γρ. φυτικό τυρί κρέμα, σε θερμοκρασία δωματίου  
2-3 κ.σ. σιρόπι αγαύης  
1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το αλεύρι, τη ζάχαρη, το αλάτι, την μαγειρική σόδα, το μπέικιν πάουντερ, την κανέλα, το μοσχοκάρυδο και το γαρίφαλο.
- 2) Προσθέτουμε το ξύδι, τα 2 έλαια και το φυτικό γάλα και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ ή κουτάλα ίσα-ίσα μέχρι να ενωθούν τα υλικά σε 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. Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει εντελώς σε θερμοκρασία δωματίου, ιδανικά για τουλάχιστον 2 ώρες.

4) Για την επικάλυψη χτυπάμε σε μπολ με σύρμα χειρός ή μίξερ το τυρί κρέμα μαζί με το σιρόπι αγαύης και το εκχύλισμα βανίλιας για 2-3 λεπτά μέχρι να αφρατέψει και να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

5) Απλώνουμε την επικάλυψη πάνω στο κέικ ή την φυλάμε στο ψυγείο και σερβίρουμε λίγη πάνω σε κάθε κομμάτι ξεχωριστά.