

Φανταστική εύκολη συνταγή για πεντανόστιμο αφράτο κέικ με καρότο και πορτοκάλι!
Νηστίσιμο και vegan!

Τι θα χρειαστείτε

250 ml ηλιέλαιο

350 ml χυμός πορτοκάλι

250 γρ. καρότα τριμμένα (3 μεγάλα)

Ξύσμα από 2 πορτοκάλια

250 γρ. ζάχαρη

500 γρ. φαρίνα (αλεύρι που φουσκώνει μόνο του)

1 βανίλια

1 κ.γλ. baking powder

Κέικ καρότο - πορτοκάλι

Εκτέλεση συνταγής

Σε μεγάλο μπολ βάζουμε το ηλιέλαιο και το χυμό πορτοκαλιού. Ρίχνουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί.

Στο αλεύρι προσθέτουμε το baking powder και τη βανίλια και ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε το αλεύρι σταδιακά στα υγρά και ανακατεύουμε.

Τέλος, βάζουμε το ξύσμα και τα τριμμένα καρότα. Ανακατεύουμε καλά και πάλι.

Βάζουμε λίγο ηλιέλαιο στη φόρμα του κέικ και πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι, γυρνώντας και κουνώντας τη φόρμα, να καλύψει με μια λεπτή στρώση τα τοιχώματα.

Βάζουμε το μίγμα του κέικ στη φόρμα και ισιώνουμε την επιφάνεια.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C, στον αέρα, στη μεσαία σχάρα για περίπου 50 λεπτά με μία ώρα, ή μέχρι το μαχαίρι να βγαίνει καθαρό.

Το βγάζουμε και το αφήνουμε να κρυώσει.

Αναποδογυρίζουμε τη φόρμα και βγάζουμε το κέικ.

Με τον αποφλοιωτή λαχανικών βγάζουμε λωρίδες από ένα καρότο.

Πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και διακοσμούμε με τις "κορδέλες" καρότου ή ότι άλλο μας αρέσει.

Μπορείτε να κάνετε και γλάσο ή βουτυρόκρεμα. Δείτε εδώ πώς [Μπισκότα με γλάσο](#) [Κάπκεικς με βουτυρόκρεμα](#)

Το κέικ είναι πολύ γευστικό, αφράτο, νηστίσιμο και βίγκαν αν απλά το "αχίσετε".

Καλή απόλαυση!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [Κέικ με πορτοκάλι και σταφίδες, νηστίσιμο!](#)

Κέικ καρότο - πορτοκάλι

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε μεγάλο μπολ βάζουμε το ηλιέλαιο και το χυμό πορτοκαλιού.
- 2 Ρίχνουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί.
- 3 Στο αλεύρι προσθέτουμε το baking powder και τη βανίλια και ανακατεύουμε.
- 4 Προσθέτουμε το αλεύρι σταδιακά στα υγρά και ανακατεύουμε.
- 5 Τέλος, βάζουμε το ξύσμα και τα τριμμένα καρότα. Ανακατεύουμε καλά και πάλι.

6 Βάζουμε λίγο ηλιέλαιο στη φόρμα του κέικ και πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι, γυρνώντας και κουνώντας τη φόρμα, να καλύψει με μια λεπτή στρώση τα τοιχώματα.

7 Βάζουμε το μίγμα του κέικ στη φόρμα και ισιώνουμε την επιφάνεια.

8 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C, στον αέρα, στη μεσαία σχάρα για περίπου 50 λεπτά με μία ώρα, ή μέχρι το μαχαίρι να βγαίνει καθαρό.

9 Το βγάζουμε και το αφήνουμε να κρυώσει.

10 Αναποδογυρίζουμε τη φόρμα και βγάζουμε το κέικ.

11 Με τον αποφλοιωτή λαχανικών βγάζουμε λωρίδες από ένα καρότο.

12 Πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και διακοσμούμε με τις "κορδέλες" καρότου ή ότι άλλο μας αρέσει. Μπορείτε να κάνετε και γλάσο ή βουτυρόκρεμα. Δείτε εδώ πώς Μπισκότα με γλάσο Κάπκικς με βουτυρόκρεμα

13 Το κέικ είναι πολύ γευστικό, αφράτο, νηστίσιμο και βίγκαν αν απλά το "αχνίσετε". Καλή απόλαυση!