

Νηστίσιμο κέικ με μήλα



ΥΛΙΚΑ

- 3 καρότα μεγάλα τριμμένα στον χονδρό τρίφτη
- 2 μήλα μεσαίου μεγέθους, τριμμένα στον χονδρό τρίφτη
- 225 γρ. ζάχαρη
- 225 ml. σπορέλαιο
- 8 κ.σ. σταφίδες μαύρες
- 110 ml χυμό πορτοκαλιού
- 360 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κ.γ. κανέλα σκόνη
- 75 ml κονιάκ
- 1 κ.σ. ξύσμα πορτοκαλιού
- Χρόνος Προετοιμασίας
- 90
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 4 άτομα

Στον κάδο του μίξερ, χτυπάμε το σπορέλαιο με τη ζάχαρη μέχρι να λιώσει και το μείγμα μας πάρει μια πιο ανοιχτόχρωμη απόχρωση. Στη συνέχεια προσθέτουμε ένα

ένα τα υλικά με τελευταίο το αλεύρι. Το βάζουμε σε ένα ταψάκι που πρώτα το έχουμε αλείψει με σπορέλαιο και το έχουμε πασπαλίσει με αλεύρι και το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, σε μέτρια θερμοκρασία για 45 λεπτά έως 1 ώρα.

Πηγή: cookbox.gr