

Κέικ με καρότο και πορτοκάλι



Υλικά:

3 1/2 φλυτζάνια του τσαγιού φαρίνα

1 1/2 φλυτζάνι του τσαγιού ζάχαρη

το ξύσμα και τον χυμό από 1 πορτοκάλι

1 κ.γ. μαγειρική σόδα

1/2 φλυτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο

1 1/2 φλυτζάνι του τσαγιού τριμμένα καρότα

1 ποτήρι του λικέρ κονιάκ

Αλάτι

4 κουταλιές της σούπας τριμμένη Κουβερτούρα

Ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα

Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε τα καρότα, τα τρίβουμε στον τρίφτη, τα στύβουμε και τα βάζουμε

να στραγγίξουν.

Πλένουμε το πορτοκάλι, το ξύνουμε για να κρατήσουμε το ξύσμα του και το στύβουμε.

Σε μεγάλο μπολ βάζουμε το ελαιόλαδο με την ζάχαρη και χτυπάμε με το μίξερ.

Προσθέτουμε τον χυμό του πορτοκαλιού, την μαγειρική σόδα, το ξύσμα πορτοκαλιού, σιγά σιγά το αλεύρι και το αλάτι, την κουβερτούρα και συνεχίζουμε να χτυπάμε με το μίξερ να ενωθούν τα υλικά.

Στη συνέχεια ρίχνουμε και το κονιάκ ενώ προς το τέλος προσθέτουμε το τριμμένο καρότο. Ανακατεύουμε για λίγα λεπτά.

Αλείφουμε μια φόρμα για κέικ με λίγο ελαιόλαδο, την αλευρώνουμε και αδειάζουμε το μείγμα.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς στην κάτω αντίσταση για 15 λεπτά ενώ στην συνέχεια ψήνουμε για άλλα 20 λεπτά στις αντιστάσεις πάνω-κάτω.

Μόλις είναι έτοιμο το βγάζουμε από τον φούρνο, το αφήνουμε να κρυώσει, το ξεφορμάρουμε και το πασπαλίζουμε με την άχνη ζάχαρη. Σερβίρεται ζεστό αλλά και κρύο.

Πηγή:ikypros.com