12 Νοεμβρίου 2026

Κέικ πορτοκάλι

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία / Γενικά Θέματα



Υλικά

- 250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 200 γρ. ζάχαρη
- 3 μεγάλα αυγά, σε θερμοκρασία δωματίου
- 150 ml φρέσκο χυμό πορτοκαλιού
- 120 ml ηλιέλαιο ή ελαφρύ ελαιόλαδο
- Ξύσμα από 2 ακέρωτα πορτοκάλια
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ (16 γρ.)
- 1 βανιλίνη ή 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1 πρέζα αλάτι

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C, στις αντιστάσεις.
2. Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη για 3-4 λεπτά, μέχρι να αφρατέψουν και να αποκτήσουν ανοιχτό χρώμα.
3. Προσθέτουμε το λάδι, τον χυμό και το ξύσμα πορτοκαλιού, καθώς και τη βανίλια. Ανακατεύουμε καλά.
4. Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και τα ενσωματώνουμε σταδιακά στο μείγμα, ανακατεύοντας απαλά.

5. Μεταφέρουμε το μείγμα σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα.
6. Ψήνουμε για 45-55 λεπτά. Ελέγχουμε αν έχει ψηθεί σωστά, βυθίζοντας μια οδοντογλυφίδα στο κέντρο του κέικ. Αν βγει καθαρή, είναι έτοιμο.

briefingnews.gr