

3 Μαρτίου 2018

Νηστίσιμο κέικ ινδοκάρυδο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



Τα υλικά που θα χρειαστείς:

1 1/2 φλ. τσαγιού νερό

1 1/2 φλ. τσαγιού χυμό πορτοκάλι
1/2 κ. ζάχαρη
2 βανίλιες
450γρ. αλεύρι
5 κοφτά κουταλάκια του γλυκού baking powder
500γρ. ινδοκάρυδο

Εκτέλεση:

Αρχικά ανακάτεψε όλα τα υγρά μαζί με την ζάχαρη. Πρέπει να ανακατευτεί τόσο καλά ώστε να μην υπάρχουν κόκκοι ζάχαρης στο μείγμα.

Στην συνέχεια, ανακάτεψε το αλεύρι με το baking powder και ρίξτο στο μείγμα με τα υγρά. Ξανά ανακάτεψε πολύ πολύ καλά, έτσι ώστε να μην υπάρχουν σβώλοι από το αλεύρι – και δε φαίνεται ωραία και δε θα ψηθεί σωστά. Εφόσον ομογενοποιηθεί προχωράς στο επόμενο βήμα.

Tip: πριν ρίξεις το αλεύρι στο μείγμα κοσκίνισε το για να είναι πιο αφράτο.

Τέλος ρίξε και το ινδοκάρυδο. Σε αυτό το στάδιο χρειάζεται να κάνεις αργές, απαλές, κυκλικές κινήσεις για να ανακατευτεί καλά το ινδοκάρυδο και να μην χάσει την υφή του. Αν έχεις μίξερ κατέβασε το στη χαμηλή σκάλα και ρίξε σιγά σιγά το ινδοκάρυδο. Όταν το μείγμα σου έχει γίνει μια ωραία ρευστή ζύμη κέικ, σταμάτα το ανακάτεμα.

Ψήσε το σε προθερμασμένο φούρνο για 45 λεπτά στον αέρα και στους 180 βαθμούς. Το κέικ σου είναι έτοιμο! Μόλις κρυώσει πασπάλησε το με λίγο ινδοκάρυδο και σέρβιρε το. Καλή επιτυχία!