

# Κεκάκια με Ταχίνι

Μια υπέροχη, σούπερ απλή και πεντανόστιμη, νηστίσιμη συνταγή για μάφινς με ταχίνι! Η διαδικασία είναι απλή. Ανακατεύεις πρώτα τα υγρά υλικά σε ένα μπολ και μετά προσθέτεις τα στερεά. Βάζεις σε φορμάκια για μάφινς και ψήνεις στο φούρνο για 30-40 λεπτά στους 180 βαθμούς. Δες το βίντεο! Καλή επιτυχία!

## ΥΛΙΚΑ

- 200 γρ. ταχίνι
- 300 γρ. ΦΑΡΙΝΑ
- 1 ποτήρι χυμό πορτοκάλι
- 1/2 ποτήρι ηλιέλαιο
- 150 γρ. άχνη ζάχαρη
- 1 κοφτό κουταλάκι κανέλα
- 1 κοφτό κουταλάκι αλάτι
- ξύσμα από πορτοκάλι
- 1 κουταλιά μέλι (προαιρετικά)

## Για το σερβίρισμα:

- Ταχίνι και άχνη ζάχαρη για το γλάσο
- σοκολάτα για να τρίψουμε από πάνω

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζεις στο μπολ λάδι και χυμό πορτοκάλι και προσθέτεις και το ταχίνι. Ανακατεύεις λίγο και βάζεις την κανέλα το αλάτι και το ξύσμα πορτοκαλιού. Ρίχνεις την ζάχαρη άχνη και ανακατεύεις. Βάζεις το μέλι, ανακατεύεις και τέλος προσθέτεις το αλεύρι. Ανακατεύεις και ρίχνεις το μείγμα στα φορμάκια που έχεις λαδώσει. Ψήνεις στους 180 για περίπου μισή ώρα σε προθερμασμένο φούρνο. Για το γλάσο ταχινιού βάζεις στο μπολ ταχίνι και άχνη ζάχαρη και ανακατεύεις. Βουτάς τα μάφινς ανάποδα μέσα στο γλάσο και τρίβεις λίγη σοκολάτα της επιλογής σου από πάνω.



[bletsas.gr](http://bletsas.gr)