

Νηστίσιμο Κέικ Ολικής - Vegan Βασιλόπιτα

Μια διαφορετική και συγχρόνως πανεύκολη παραλλαγή για Βασιλόπιτα. Υγιεινή, ελαφριά και vegan! Με αλεύρι ολικής και ελαιόλαδο. Ότι πιο υγιεινό για να ισορροπήσει τα βαριά γεύματα των γιορτών. Ιδανική για να την φάτε με τον καφέ ή το τσάι τις μέρες μετά την πρωτοχρονιά!

ΥΛΙΚΑ

1/2 κ. ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ

150 γρ. άχνη ζάχαρη

1 ποτήρι ελαιόλαδο

1 ποτήρι χυμό μήλου

1 φακελάκι baking powder

1/2 κουταλάκι αλάτι

2 βανίλιες

+ Extra άχνη ζάχαρη για πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζεις τα στεγνά υλικά σε μεγάλο μπολ και ανακατεύεις. Προσθέτεις λάδι και χυμό ανακατεύοντας συνεχώς. Όταν ομογενοποιηθεί το μείγμα, το βάζεις σε στρογγυλό λαδωμένο ταψί και το ψήνεις στο φούρνο για 45-50 λεπτά στους 180 βαθμούς. Είναι έτοιμο όταν βάζεις μέσα ένα μαχαίρι και βγαίνει στεγνό! Καλή επιτυχία και καλή χρονιά!