



Αφράτο και μυρωδάτο κέικ

15 λεπτά

Χρόνος
Εκτέλεσης

5

Μερίδες



Συστατικά

- 4 αυγά
- 2 κούπες ζάχαρη
- 1 κούπα σπορέλαιο
- 1 κούπα γιαούρτι
- ξύσμα από 2 πορτοκάλια
- 2 κούπες αλεύρι
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 2 βανίλιες

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Χτυπάμε με το μίξερ τα αυγά με τη ζάχαρη, μέχρι να ασπρίσουν και να αφρατέψουν. Προσθέτουμε το λαδι, το γιαούρτι και το ξύσμα και συνεχίζουμε το χτύπημα.
- Τέλος, κοσκινίζουμε στο μείγμα το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και τη βανίλια.
- Ανακατεύουμε με μία σπάτουλα σιλικόνης. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μία μεγάλη φόρμα για κέικ, ρίχνουμε μέσα το μείγμα του κέικ.
- Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 50 λεπτά με 1 ώρα περίπου.
- Αφού το βγάλουμε από το φούρνο, αφήνουμε το κέικ μέσα στη φόρμα για 15 λεπτά, έπειτα ξεφορμάρουμε σε πιατέλα.
- Αν θέλουμε μπορούμε να μη βάλουμε το ξύσμα και να το αφήσουμε κέικ βανίλιας ή να κρατήσουμε λίγο από το μείγμα βανίλιας, να το ανακατέψουμε με 2 κουτ. σούπας κακάο και να φτιάξουμε κέικ μαρμπρέ!!!