

Κέικ σταφίδας νηστίσιμο

Currant Cake Lent

ΥΛΙΚΑ

320 γρ. αλεύρι
160 γρ. ζάχαρη
160 γρ. σταφίδες μαύρες κορινθιακές
95 γρ. ελαιόλαδο
32 γρ. κονιάκ
90 γρ. νερό
1 κουταλάκι του μαγειρική σόδα
χυμό 2 πορτοκαλιών
1 κουταλάκι κανέλα και γαρίφαλο
ξύσμα από 1 λεμόνι και 1 πορτοκάλι

INGREDIENTS

320 g flour
160 g sugar
160 g currants
95 g olive oil
32 g brandy
90 g water
1 teaspoon baking soda
the juice from 2 oranges
1 teaspoon each powdered cinnamon
and cloves
the zest from 1 lemon and 1 orange

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Βάζουμε το αλεύρι σε μια μεγάλη λεκάνη και προσθέτουμε σταδιακά όλα τα υλικά και τα δουλεύουμε όλα μαζί έως ότου να γίνουν μια ομοιόμορφη μάζα. Παίρνουμε μια φόρμα ψησίματος, τη λαδώνουμε, την αλευρώνουμε και αδειάζουμε μέσα το μείγμα. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο.

DIRECTIONS

Place the flour into a large bowl and gradually add in all the ingredients, working them together to form a well-mixed dough. Grease and flour a baking tin and pour in the cake batter. Bake in a medium oven.