

# Νηστήσιμο κέικ μυρμηγκάτο



## Υλικά συνταγής

- 1-2 ποτήρια (νερού) ζάχαρη
- 1 ποτήρια (νερού) ηλιέλαιο
- 2 ποτήρια (νερού) χυμό πορτοκαλιού
- 4 ποτήρια (νερού) αλεύρι
- 1 μπέικιν
- 100 γρ. (1 φακελάκι) τρούφα

## Οδηγίες παρασκευής συνταγής

- 1 Ανακατεύουμε τη ζάχαρη και το λάδι.
- 2 Προσθέτουμε το χυμό και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.
- 3 Κατόπιν προσθέτουμε το αλεύρι και το μπέικιν.
- 4 Στο τέλος προσθέτουμε την τρούφα.
- 5 Βάζουμε το μείγμα σε λαδωμένο ταψί (No. 32) και το ψήνουμε στους 170 βαθμούς για 50 – 55 λεπτά.

Καλή επιτυχία!