



Κέικ χαμηλών υδατανθράκων με άρωμα πορτοκαλιού



Υλικά:

- ένα πακέτο **Keto cakes/muffins** με γεύση Πορτοκαλιού
- 4 αυγά
- 85γρ άσσο λάδι καρύδας
- 2 κ.γ. ξύσμα ακέρωτου βιολογικού πορτοκαλιού
- 30-40γρ χυμό πορτοκαλιού προαιρετικά, αν τα αυγά σας είναι μικρά και χρειάζεται λίγο να αραιώσει το μείγμα



Εκτέλεση:

1. Βάλτε το μείγμα των στεγνών υλικών σε ένα μπωλ.
2. Προσθέστε τα αυγά, το λάδι και το έλαιο βανίλιας και χτυπήστε με ένα μίξερ χειρός.
3. Τέλος προσθέστε το γάλα ή το χυμό και χτυπήστε ξανά το μείγμα.
4. Λαδώστε μία φόρμα 21εκ και ρίξτε το μείγμα σας μέσα. Αν θέλετε μπορείτε να βάλετε και αντικολλητικό χαρτί για να αφαιρέσετε το κέικ πιο εύκολα αργότερα, χωρίς να περιμένετε να κρυώσει εντελώς μέσα στη φόρμα.
5. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς, χωρίς αέρα, για 45-60 λεπτά ανάλογα με το φούρνο, μέχρι να βάζετε μία οδοντογλυφίδα και να βγαίνει καθαρή.

