Ελιόπιτα Κέικ Ολικής Άλεσης

**Συστατικά**

* 1 1/2 φλιτζάνι ελιές μαύρες χωρίς κουκούτσι
* 1 μικρό ξηρό κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο
* 2 κ.σ ξηρό δυόσμο
* 250 γρ. αλεύρι χωριάτικο
* 250 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης
* 3 κ.γ baking powder
* 1/2 κ.γ αλάτι (ανάλογα και με το πόσο αλμυρές είναι οι ελιές)
* 3/4 φλιτζανιού ελαιόλαδο
* 1 1/2 φλιτζάνια χυμό πορτοκάλι
* σουσάμι για το πασπάλισμα

**Μέθοδος Εκτέλεσης**

1. Βγάζουμε τα κουκούτσια από τις ελιές και τις τοποθετούμε σε ένα μικρό μπολ.

2. Ψιλοκόβουμε ένα μικρό κρεμμυδάκι ξηρό και το αναμειγνύουμε με τις ελιές και 2 κ.σ δυόσμο ξηρό. Ανακατεύουμε το μίγμα καλά.

3. Σε μία μεγάλη κούπα τοποθετούμε το αλεύρι, το baking powder και 1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι. Τα ανακατεύουμε και ανοίγουμε μία τρύπα στη μέση για να τοποθετήσουμε τα υγρά.

4. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, το χυμό πορτοκαλιού και αφού τα ανακατέψουμε όλα μαζί τοποθετούμε και το μίγμα με τις ελιές. Η ζύμη είναι αρκετά υγρή καθώς πρόκειται για κέικ.

5. Αλευρώνουμε ένα μεγάλο ταψί στρογγυλό (διάμετρος 30 εκ.) ή ορθογώνιο και απλώνουμε μέσα το μίγμα. Ισιώνουμε την επιφάνεια και πασπαλίζουμε με σουσάμι.

6. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180 βαθμούς για 35-40 λεπτά.

7. Αφήνουμε λίγο να κρυώσει και καλή μας όρεξη!!!