

Αλμυρό κέικ με πιπεριά



Σήμερα φτιάχνουμε ένα πανεύκολο και πεντανόστιμο αλμυρό κέικ με πιπεριές και φέτα! Συνεχίζουμε με μια χειμωνιάτικη πράσινη σαλάτα με γιαούρτι και παντζάρι και κλείνουμε με ένα υπέροχο φθινοπωρινό επιδόρπιο μήλα ψητά.. σε γρήγορη εκδοχή!

Υλικά:

- 2 αυγά
- 250 γρ. φέτα τσαντίλας APBANITH
- 200 ml γάλα
- 150 ml ελαιόλαδο ARISTON
- 250 γρ ΦΑΡΙΝΑ Αφοι Κεραμάρη MANNA
- 1 κουταλιά άχνη ζάχαρη
- 1 κουταλάκι αλάτι Ιμαλαίωv SALTIC
- 3 πολύχρωμες πιπεριές (μισή από την κάθε μία)

Εκτέλεση:

Κόβω τις πιπεριές σε κομμάτια. Σπάμε τα αυγά και τα βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ και χτυπάμε. Προσθέτουμε την ζάχαρη και το αλεύρι. Ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το τυρί και τις πιπεριές. Βάζουμε το μείγμα στο φορμάκι -αφού το λαδώσουμε- και ψήνουμε στο φούρνο για περίπου μια ώρα στους 170 βαθμούς. Καλο είναι για τη μιση ώρα να το σκεπασουμε με αλουμινοχαρτο για να μην καεί.

Δες την εκτέλεση στο ακόλουθο βίντεο:



