

Κέικ μέσα σε αυγό (βήμα - βήμα)



Μια ιδιαίτερη και ξεχωριστή συνταγή με την οποία θα εντυπωσιάσετε τους φίλους σας και την οικογένεια σας. Κέικ μέσα σε αυγό. Νόστιμο αλλά και εντυπωσιακό θα κάνει κάθε δοκιμαστή του να κολλήσει. Έτσι λοιπόν θα φτιάξουμε το ξεχωριστό κέικ μέσα σε αυγό που θα λατρέψεις και λόγω της εμφάνισής του αλλά και λόγω της καταπληκτικής του γεύσης. Πάμε να δούμε πως.

Υλικά:

6 αυγά ΑΥΓΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ

Αλάτι Ιμαλαίων Saltic

για το κέικ

1 κούπα αλεύρι φαρίνα ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

1 ποτήρι γάλα ΚΟΡΦΗ

½ κούπα ζάχαρη άχνη ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

ελαιόλαδο CREATANTHOS

Εκτέλεση:

Τρυπάς τα αυγά και αδειάζεις. Τα ξεπλένεις από μέσα και τα βάζεις μέσα σε νερό με αλάτι.

Για το κέικ: Σε ένα μπολ βάζεις βούτυρο και άχνη ζάχαρη και χτυπάς με το μίξερ. Ρίχνεις και τα αυγά και χτυπάς και πάλι. Προσθέτεις το γάλα και τέλος τη φαρίνα και χτυπάς. Προθερμαίνεις το φούρνο στους 180 βαθμούς .

Βάζεις το μείγμα σε ένα κορνέ και γεμίζεις τα αυγά. Ψήνεις για 10 -12 λεπτά.

Δες την εκτέλεση στο βίντεο απο την εκπομπή Harry Cook



INFO:

- Για να ανοίξεις την τρύπα στο αυγό χρησιμοποίησε μαχαίρι φιλεταρίσματος.
- Αν σου σπάσει το αυγό χρησιμοποιείς κάποιο άλλο και το σπασμένο το κάνεις ομελέτα με ιδέες που θα βρεις στο bletsas.gr
- Για να βάλεις μέσα στο αυγό το μείγμα χρησιμοποίησε κορνέ ή σακουλίτσα που θα τρυπήσεις στην άκρη.
- Όταν ξεκινάς την ημέρα σου με ένα αυγό μπορεί ενδεχομένως να προκαλέσει κορεσμό και παράλληλα να βοηθήσει πολύ στο αδυνάτισμα σε σύγκριση με άλλα τρόφιμα.



Δες [εδώ](#) πως να φτιάξεις το κατιμέρι.
Δες [εδώ](#) πως να φτιάξεις τον γκιουζλεμέ



ΔΕΣ ΕΔΩ ΤΗΝ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΒΗΜΑ ΒΗΜΑ

Βήμα 10

Ανοίγεις μια τρύπα σε όλα τα αυγά με ένα μαχαίρι φιλεταρίσματος



Βήμα 2ο

Αφαιρείς τον κρόκο και το ασπράδι από τα αυγά και τα βάζεις σε ένα μπολ.



Βήμα 3ο

Ξεπλένεις το εσωτερικό του αυγού με νερό



Βήμα 4ο

Βάζεις όλα τα αυγά σε αλατισμένο νερό



Έπειτα φτιάχνεις το μείγμα του κέικ και γεμίζεις τα αυγά με ένα κορνέ.
