

Κέικ με χαρουπόμελο



Τα κέικ είναι αδυναμία μικρών και μεγάλων. Εμείς σήμερα αποφασίσαμε να φτιάξουμε ένα σούπερ απλό κέικ με ξεσηκωτική γεύση χρησιμοποιώντας αγνά υλικά και πάνω από όλα χαρουπόμελο που είναι από μόνο του τόσο ιδιαίτερο που θα κάνει το κέικ μας γευστικά μοναδικό.

Υλικά:

350 γρ. Φαρίνα Αφοί Κεραμάρη MANNA

½ κουταλάκι κανέλα αλεσμένη

50 γρ. χαρουπόμελο

100 ml ηλιέλαιο

50 ml ελαιόλαδο Cretanthos

250 ml τσάι TUVUNU

3 κουταλιές μελι Σφακιανό ΣΑΒΙΟΛΑΚΗΣ

1 κουταλιά ταχίνι

Λίγο αλάτι Ιμαλαΐων Saltic

Εκτέλεση:

Σε ένα μπολ βάζεις ηλιέλαιο, ελαιόλαδο, ένα ποτήρι τσάι, λίγο αλάτι, μέλι, και το χαρουπόμελο, την κανέλα και το ταχίνι και ανακατεύεις. Ρίχνεις το αλεύρι και ανακατεύεις το μείγμα. Ρίχνεις το μείγμα σε λαδωμένο ταψί και ψήνεις σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 30-35 λεπτά.

Δες και το βιντεο



INFO:

- Φρόντισε πάντα τα υλικά που θα χρησιμοποιήσεις να είναι σε θερμοκρασία δωματίου
- Αν θέλεις άψογο κέικ θα πρέπει να είναι σχολαστικά ακριβής με τις ποσότητες που αναγράφει η συνταγή. Χρησιμοποίησε ζυγαριά
- Αν θέλεις να φέρεις τα αυγά σε θερμοκρασία δωματίου γρήγορα, βούτηξέ τα σε ζεστό νερό για 15?
- Κοσκίνισε πάντα τα στερεά υλικά (αλεύρι, κακάο κτλ) για να γίνει το κέικ πιο αφράτο
- Μην γεμίσεις ποτέ το ταψί/την φόρμα σου περισσότερο από τα 3/4
- Πρέπει πάντα να χρησιμοποιείς το σωστό μέγεθος ταψιού. Σε μικρό θα ξεχειλίσει, σε μεγάλο θα απλώσει
- Μην ανοίξεις ποτέ την πόρτα του φούρνου πριν τα 20΄ ψησίματος



Αν θέλεις να δεις την συνταγή του υπόλοιπου επεισοδίου μπες [εδώ](#).



