



Κλασικό κέικ βανίλιας, χωρίς γλουτένη

Μερίδες: 6-8, Χρόνος προετοιμασίας: 15', Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα

Υλικά

- 500 γρ. αλεύρι SCHAR Mix C
- 250 γρ. βούτυρο αγελαδινό, σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. ζάχαρη
- 2 βανίλιες σε σκόνη
- 3 αυγά
- Χυμό από 1/2 πορτοκάλι
- Λίγο αλάτι
- 20 γρ. baking powder
- 125 ml γάλα φρέσκο, σε θερμοκρασία δωματίου
- Ξύσμα 1 πορτοκαλιού
- Βούτυρο και 1 κ.σ. αλεύρι Schar Mix C, για το βουτύρωμα & αλεύρωμα της φόρμας

Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο και τη ζάχαρη και χτυπάμε μέχρι να αφρατέψουν καλά με το σύρμα.
- 2) Προσθέτουμε τα αυγά και χτυπάμε για άλλα 2 λεπτά.
- 3) Προσθέτουμε το γάλα και τον χυμό πορτοκαλιού και χτυπάμε για άλλα 2 λεπτά.
- 4) Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε το αλεύρι Schar Mix C με το αλάτι, τις βανίλιες και το ξύσμα πορτοκαλιού.
- 5) Κλείνουμε το μίξερ και ρίχνουμε στον κάδο το μισό μείγμα του αλευριού. Χτυπάμε σε πολύ χαμηλή ταχύτητα και μόλις ομογενοποιηθεί, ρίχνουμε και το υπόλοιπο μείγμα και χτυπάμε για 3-4 λεπτά.
- 6) Μεταφέρουμε το μείγμα το κέικ σε μια μακρόστενη φόρμα κέικ, την οποία έχουμε βουτυρώσει και αλευρώσει ελαφρά.

#LoveOnly,



Madame Ginger