



Κέικ σοκολάτας με κάστανα, χωρίς γλουτένη

Μερίδες: 10-12

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα

Υλικά

- 250 γρ. βούτυρο αγελάδος, σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. ζάχαρη
- 3 αυγά
- 2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 140 ml γάλα φρέσκο, σε θερμοκρασία δωματίου
- [380 γρ. αλεύρι Mix C - Mix Pâtisserie Schär](#)
- 20 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 120 γρ. κακάο χωρίς γλουτένη
- 1/4 κ.γ. αλάτι
- 200 γρ. κάστανα βρασμένα, ψιλοκομμένα

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 το εκχύλισμα βανίλιας και χτυπάμε για άλλα 2 λεπτά.
- 3) Προσθέτουμε το γάλα και χτυπάμε για άλλα 2 λεπτά.
- 4) Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε το αλεύρι [Mix C – Mix Pâtisserie Schär](#) με το μπέικιν πάουντερ, το κακάο και το αλάτι.
- 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. Στο τελευταίο λεπτό, ρίχνουμε τα κάστανα να ενσωματωθούν στο μείγμα.
- 6) Μεταφέρουμε το μείγμα σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη μακρόστενη φόρμα.
- 7) Ψήνουμε το κέικ σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200°C για 1 ώρα.



8) Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει μέσα στην φόρμα για 10 λεπτά και ξεφορμάρουμε. Τοποθετούμε το κέικ πάνω σε μια σχάρα για να κρυώσει εντελώς.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**