

Αλμυρό κέικ γιαουρτιού με κολοκύθα & τυριά

Μερίδες: 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 50 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες **Σκεύος:** μακρόστενη φόρμα κέικ μήκους 30 εκ.

Υλικά:

- 400 γρ. κολοκύθα, κομμένη σε κύβους
- 130 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 120 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης
- 2 ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- ½ κ.γ. αλάτι
- ¼ κ.γ. τριμμένο μοσχοκάρυδο
- ¼ κ.γ. καπνιστή πάπρικα
- ½ κ.γ. ξερό θυμάρι
- 2 αυγά
- 200 γρ. γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό κλασικό
- 120 ml ελαιόλαδο & 2 κ.σ. ελαιόλαδο για την κολοκύθα
- 150 γρ. Ανάμικτο τριμμένο τυρί ΔΩΔΩΝΗ
- 70 γρ. κολοκυθόσπορους

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μπολ ραντίζουμε την κολοκύθα με 2 κ.σ. ελαιόλαδο, ανακατεύουμε απαλά και απλώνουμε σε μία στρώση σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα.
- 2) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στις αντιστάσεις, για περίπου 35-40 λεπτά μέχρι να μαλακώσει και να ψηθεί η κολοκύθα.
- 3) Αφήνουμε να κρυώσει για 10 λεπτά και πολτοποιούμε καλά σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι).
- 4) Σε μπολ ανακατεύουμε τα 2 άλευρα, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι, το μοσχοκάρυδο, την πάπρικα και το θυμάρι.
- 5) Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα τα αυγά με την πολτοποιημένη κολοκύθα, το γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό κλασικό και 120 ml ελαιόλαδο μέχρι να γίνουν ενιαίο μείγμα.

6) Ρίχνουμε στο υγρό μείγμα το μείγμα με τα άλευρα και ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής, μέχρι να ενωθούν τα υλικά. Προσθέτουμε το Ανάμικτο τριμμένο τυρί ΔΩΔΩΝΗ και το ενσωματώνουμε ομοιόμορφα.

7) Απλώνουμε το τελικό μείγμα σε φόρμα περασμένη με λαδόκολλα. Ισιώνουμε την επιφάνεια και πασπαλίζουμε με τους κολοκυθόσπορους.

8) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 45-50 λεπτά. Αφού κρυώσει για 10 λεπτά, ξεφορμάrouμε προσεκτικά.

9) Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου (τουλάχιστον 1 ½ ώρα) πριν το κόψουμε για να το σερβίrouμε.

Φυλάμε το κέικ καλυμμένο σε θερμοκρασία δωματίου για 3 μέρες.