



Τρουφάτο κέικ στο air fryer

Μερίδες: 4-6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 20 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 1-2 ώρες

Φυλάμε το κέικ καλυμμένο σε δροσερό σημείο της κουζίνας για 4-5 μέρες.

Υλικά:

230 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1/3 κ.γλ. αλάτι
1 κ.γλ. μπεικιν παουντερ
150 ml φυτικό ρόφημα χωρίς ζάχαρη ή γάλα
150 γρ. μαύρη ζάχαρη
40 ml ελαιόλαδο
40 ml ηλιέλαιο
1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
100 γρ. τρούφα σοκολάτας

Εκτέλεση:

- 1) Ρίχνουμε το αλεύρι, το αλάτι και το μπεικιν παουντερ σε ένα μπολ και ανακατεύουμε.
- 2) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το φυτικό γάλα, τη ζάχαρη, το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο και το εκχύλισμα βανίλιας .

- 3) Προσθέτουμε το αλεύρι στο μείγμα με τα υγρά και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ ίσα ίσα να ομογενοποιηθούν. Ρίχνουμε τα 50 γρ. από τη σοκολατένια τρούφα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να έχουμε ενιαίο μείγμα.

- 4) Τοποθετούμε ένα ταψί λαδόκολλας στον κάδο της [Φριτέζας αέρος Multipla XL KDF-580D Gruppe](#) . Αδειάζουμε το μείγμα του κέικ και ψήνουμε στους 190°C για 20 λεπτά.

- 5) Τρυπάμε με ένα μαχαίρι το κέντρο του κέικ και αν βγει καθαρό, αφαιρούμε το κέικ από τη [Φριτέζα αέρος Multipla XL KDF-580D Gruppe](#), πασπαλίζουμε με την υπόλοιπη τρούφα και το αφήνουμε για τουλάχιστον 1-2 ώρες να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.