

# Κέικ με SugaVida, από το sugavida.gr!

Είναι εγγυημένα ένα εντυπωσιακό επιδόρπιο για κάθε περίπτωση! Αυτό το κέικ είναι τόσο νόστιμο που κανένας δεν θα μπορέσει να του αντισταθεί!

**Υλικά για κέικ με 2 στρώσεις μίγματος**

2  $\frac{1}{4}$  φλυτζάνι τσαγιού αμύγδαλα σε νιφάδες

3/4 φλυτζάνι τσαγιού αλεύρι καρύδας

5 αυγά

3κ.γ. baking powder χωρίς γλουτένη

3κ.γ. βανίλια

1/2 φλυτζάνι τσαγιού λιωμένο βούτυρο

1φλυτζάνι τσαγιού γάλα της αρεσκείας σας

1/2 φλυτζάνι τσαγιού SugaVida

200γρ. σοκολάτα υψηλής ποιότητας (προτιμάται η μαύρη σοκολάτα με υψηλή περιεκτικότητα σε κακάο, χωρίς προσθήκη ζάχαρης)

1 πρέζα αλάτι

**Εκτέλεση**

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 150°C στον αέρα.

Αρχικά αναμιγνύουμε τα στερεά υλικά: αμύγδαλα, αλεύρι καρύδας, baking powder, το κακάο & το SugaVida.

Προσθέτουμε τα αυγά, το λιωμένο βούτυρο & το γάλα & ανακατεύουμε καλά, ώστε να ομογενοποιηθεί το μίγμα.

Ίσως χρειαστεί να προσθέσετε λίγο γάλα, σε περίπτωση που το μίγμα σας είναι λίγο στεγνό.

Χωρίζουμε το μίγμα σε 2 ίσες δόσεις & το τοποθετούμε σε 2 στρογγυλές φόρμες κέικ διαμέτρου 17εκ.

Ψήνουμε για 40 λεπτά, ώστε να πάρει το μίγμα μας ένα όμορφο χρώμα.

Δε χρειάζεται να ανησυχείτε εάν ψήθηκε σωστά-είναι απόλυτα επιτυχημένο εάν στο εσωτερικό του είναι λίγο νωπό διότι αυτό θα του δώσει την επιθυμητή υφή!

Αφήστε το να κρυώσει για περίπου 1 ώρα.

## Υλικά Επικάλυψης

Το μίγμα επικάλυψης είναι αυτό που θα κάνει το κέικ μας πιο πλούσιο σε γεύση!

100γρ. σοκολάτα υψηλής ποιότητας (προτιμάται η μαύρη σοκολάτα με υψηλή περιεκτικότητα σε κακάο, χωρίς προσθήκη ζάχαρης)

**100γρ βούτυρο**

**2κ.σ. λάδι καρύδας**

**1 γεμάτη κ.γ. SugaVida**

**2κ.γ. βανίλια**

## **Εκτέλεση**

**Λιώνουμε τη σοκολάτα σε 1 μπολ πάνω από μία κατσαρόλα με νερό που βράζει.**

**Προσθέτουμε το βούτυρο & το χυμό καρύδας & ανακατεύουμε έως ότου λιώσουν όλα.**

**Προσθέτουμε το SugaVida & τη βανίλια & ανακατεύουμε ώστε το μίγμα μας να ομογενοποιηθεί.**

**Το αφήνουμε να κρυώσει & να πήξει στο ψυγείο για περίπου 1 ώρα, έως ότου να μπορούμε να το αλείψουμε.**

**Αλείφουμε με το μίγμα επικάλυψης τα 2 κέικ, που έχουμε ήδη έτοιμα.**

**Στη συνέχεια, καβουρδίζουμε τα αμύγδαλα για περίπου 2 λεπτά σε ένα τηγάνι & τα ρίχνουμε πάνω από τα κέικ μας.**

**Το SugaVida είναι ένα 100% οργανικό προϊόν σε μορφή**

σκόνης με υπέροχη γλυκιά γεύση! Παράγεται από το νέκταρ του φοίνικα Παλμύρα κι έχει υψηλή περιεκτικότητα σε όλο το φάσμα των βιταμινών Β και ιδιαίτερα σε Β12.

Το SugaVida™ είναι η μόνη βιο-διαθέσιμη πηγή Βιταμίνης Β12 που βρίσκουμε στη φύση. Περιέχει μόλις 3,1 γρ. φρουκτόζης ανά 100 γρ., σε αντίθεση με τη ζάχαρη από καρύδα, η οποία περιέχει 40 γρ. φρουκτόζης ανά 100 γρ.

Σε συνδυασμό με τον χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη κάτω από 40, το SugaVida συστήνεται και σε διαβητικούς.

<http://www.sugavida.gr/%CE%BA%CE%B5%CE%B9%CE%BA-%CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%B1%CF%84%CE%B1%CF%82-%CF%87%CF%89%CF%81%CE%B9%CF%82-%CE%B8%CE%B5%CF%81%CE%BC%CE%B9%CE%B4%CE%B5%CF%82/>