

# Κέικ σοκολάτας, από τον Πέτρο Συρίγο και το petros-syrgos.com!

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 5 Λεπτά
- Χρόνος Μαγειρέματος
- 45 Λεπτά
- Επίπεδο Δυσκολίας

1

Μια εύκολη συνταγή για κέικ σοκολάτας.

Φτιάξτε και εσείς εύκολα και γρήγορα ένα λαχταριστό κέικ κακάο, ιδανικό για να συνοδεύσει το πρωινό σας ή σαν ενδιάμεσο σνακ.

▪

## **Συστατικά**

- 2 Φλυτζάνια ζάχαρη
- 2 Φλυτζάνια αλεύριπου φουσκώνει μόνο του
- 1 Φλυτζάνι μαργαρίνη θερμ.δωμ.
- 1 Φλυτζάνι κακάο
- ½ Φλυτζάνι γάλα φρέσκο
- 2 Βανίλιες
- 1 Πρέζα αλάτι
- 6 Αυγά
- 3κ.τ.σ μπέικιν πάουντερ
- 3κ.τ.σ πραλίνα σοκολάτας

# Οδηγίες

1. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέστε ενα ενα τα αυγά, στη συνέχεια όλα τα υλικά. Τέλος την πραλίνα. Βουτυρώστε μια φόρμα για κέικ και αντί για αλεύρι πασπαλίστε με λίγο ζάχαρη κρυσταλλική, αυτό βοηθάει στο να σκαρφαλώνει το μείγμα και να φουσκώνει περισσότερο.
2. Ψήνουμε στους 170-180 βαθμούς για 45 λεπτά, αν χρειαστεί το αφήνουμε άλλο λίγο αφού πρώτα το έχουμε δοκιμάσει βάζοντας ενα μικρό μαχαίρι στο κέντρο του κέικ. Θέλουμε να είναι λίγο υγρό στο κέντρο. Αφαιρέστε απ τον φούρνο, αφήστε να κρυώσει λίγο και κόψτε!

▪ Έτοιμο σε : 50 Λεπτά

<http://petros-syrigos.com/recipe-items/%CE%BA%CE%AD%CE%B9%CE%BA-%CE%BA%CE%B1%CE%BA%CE%AC%CE%BF/?fbclid=IwAR2grt0WnoI8CIAoj100uRVvRbMapwDiv00H7eZWyTFz3P2g-igBsIE0FSs>