

# Σοκολατένιο κέικ με La Mia Stevia, από την Μαρία Κούρτη!

Αφράτο σοκολατένιο κέικ με αλεύρι ολικής, [La Mia Stevia](#) και βουτυρένιο άρωμα...

Μία συνταγή που ξετρελαίνει μικρούς και μεγάλους...Δοκιμάστε το!

## **ΥΛΙΚΑ**

100 γρ σοκολάτα με στέβια (μεγάλη περιεκτικότητα σε κακάο)

200 γρ βούτυρο γάλακτος ανάλατο

90 γρ [La Mia Stevia](#)

2 αυγά

3 ασπράδια

100 γρ αμύγδαλο σε σκόνη

100 γρ αλεύρι ολικής άλεσης ( που φουσκώνει μόνο του)

1 κ.γλ. baking powder

1 κ.σ. κακάο

1/ κ.γλ. κανέλα

2 βανίλιες

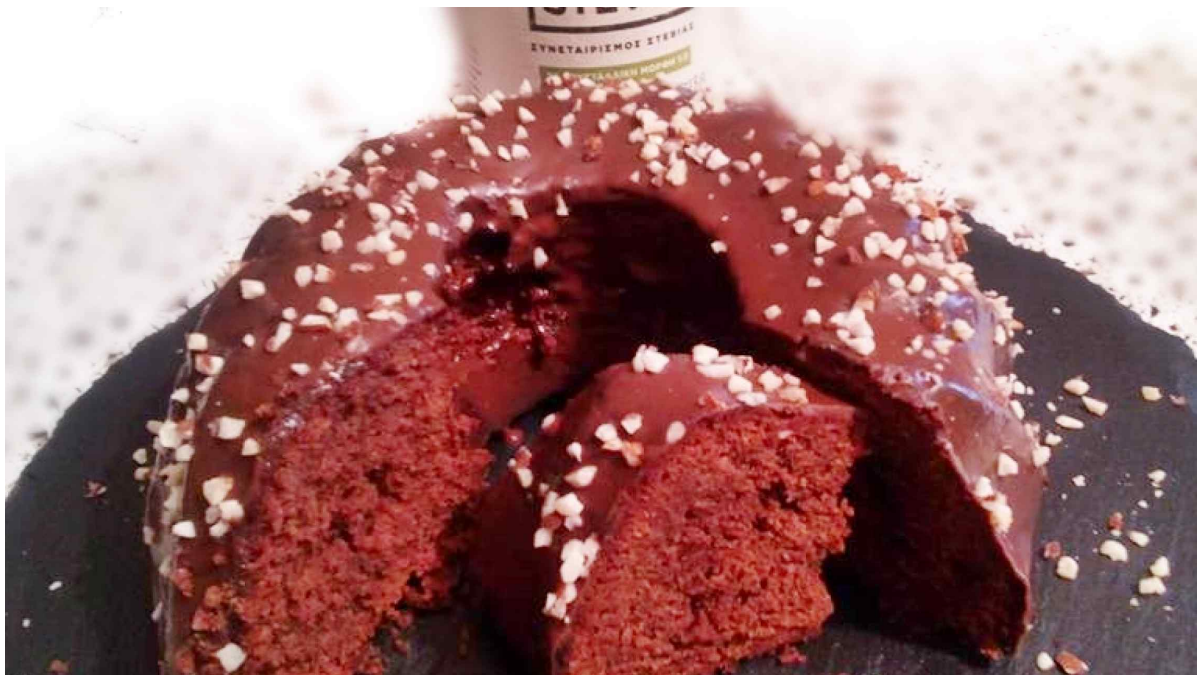
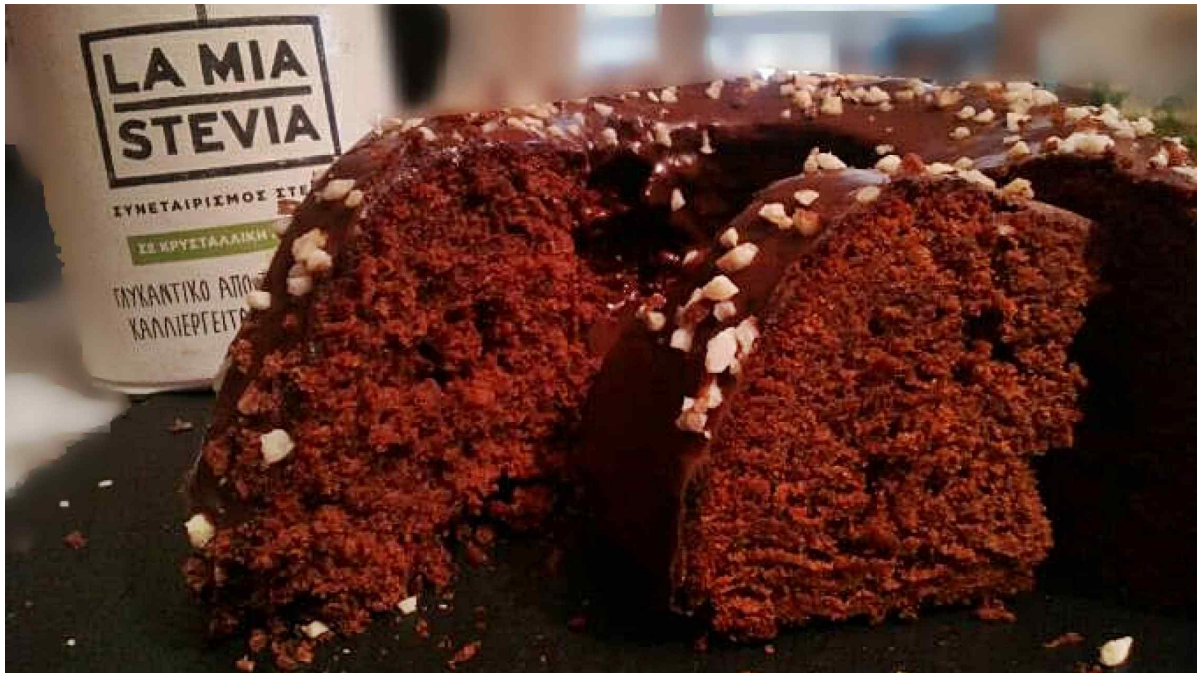
1 πρέζα αλάτι

## **ΓΛΑΣΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ**

200 γρ σοκολάτα γάλακτος με στέβια

200 γρ εβαπορέ light

1 κ.γλ. ελαιόλαδο



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ (κείκ)

1. Λιώνουμε στο φούρνο μικροκυμάτων ή σε μπεν μαρι τα 100 γρ σοκολάτας.
2. Βάζουμε στο κάδο του μίξερ το βούτυρο (πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου) μαζί με τη [La Mia Stevia](#) και χτυπάμε για 5 λεπτά σε δυνατή ταχύτητα!
3. Προσθέτουμε ένα – ένα τα αυγά συνεχίζοντας το χτύπημα για ακόμα 3 λεπτά.
4. Σε ένα μπολ βάζουμε την αμυγδαλόσκονη , το αλεύρι , το baking powder, κανέλα , αλάτι , κακάο και βανίλιες και

ανακατεύουμε καλά όλα αυτά τα στερεά υλικά!

5. Χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ και προσθέτουμε την λιωμένη σοκολάτα, αφού έχει κρυώσει λίγο.

6. Προσθέτουμε σιγά – σιγά το μείγμα στερεών υλικών από το μπολ και όταν ομογενοποιηθεί το μείγμα του κεικ μας σταματάμε το μίξερ και αφαιρούμε τον κάδο!

7. Παίρνουμε μια φόρμα για κέικ , την βουτυρώνουμε και την πασπαλίζουμε με κακάο

8. Ρίχνουμε το μείγμα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 170 αέρα για 40 με 45 λεπτά

(πάντα το ελέγχουμε πριν το βγάλουμε βυθίζοντας μέσα ένα μαχαιράκι να βγει στεγνό)

Αφήνουμε 2 λεπτά και το αναποδογυρίζουμε!

Έτοιμο το κέικ!

### **Εκτέλεση (γλάσο)**

Βάζουμε σε κατσαρολάκι το εβαπορέ να ζεσταθεί μέχρι να κάψει.

Όταν αρχίσει να φουσκώνει το αποσύρουμε από την φωτιά και ρίχνουμε την σοκολάτα γάλακτος με στέβια κομμένη σε μικρά κομμάτια.

Με ένα κουτάλι ανακατεύουμε πολύ καλά να λιώσει η σοκολάτα

Προσθέτουμε το 1 κ.γλ. λάδι και ανακατεύουμε καλά

Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει. Το τοποθετούμε σε μια σχάρα και το περιχύνουμε με το σοκολατένιο γλάσο!

Αν θέλουμε το πασπαλίζουμε με λίγο ψιλοκομμένο καρύδι ή αμύγδαλο!

Απολαμβάνουμε...

---

Η συνταγή και οι φωτογραφίες είναι από την food blogger κα [Μαρία Κούρτη](http://www.lamiastevia.gr/el/syntages/%CE%BA%CE%AD%CE%B9%CE%BA-%CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CF%84%CE%B1%CF%82) !

<http://www.lamiastevia.gr/el/syntages/%CE%BA%CE%AD%CE%B9%CE%BA-%CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CF%84%CE%B1%CF%82>