

Κέικ με ανανά και λευκή κουβερτούρα ION, από την Αριάδνη Πούλιου και το ionsweets.gr!

Συστατικά

- 225 γρ φαρίνα
- 150 γρ ζάχαρη
- 100 γρ βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.γ baking powder
- 2 κ.σ γάλα
- 2 αυγά
- 170 γρ ανανά χτυπημένο στον μπλέντερ
- Λευκή κουβερτούρα ION ψιλοκομμένη
- 90 γρ ανανάς κομμένος σε λεπτές φέτες
- Βούτυρο 30 γρ λιωμένο
- 30 γρ μαύρη ζαχαρη

Οδηγίες

- 1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180.
- 2. Βάζουμε τα 170 γρ ανανά στο μπλέντερ και πολτοποιούμε.
- 3. Βουτυρώνουμε τη φόρμα του κέικ και από πάνω βάζουμε λαδόκολλα.
- 4. Βάζουμε στον κάδο του μίξερ όλα τα υλικά και ομογενοποιούμε.
- 5. Λιώνουμε το βούτυρο (30 γρ) και το ρίχνουμε στον πάτο της φόρμας. Πασπαλίζουμε με την μαύρη ζάχαρη και στρώνουμε από πάνω τις λεπτές φέτες ανανά.
- 6. Προσθέτουμε το μείγμα και το στρώνουμε με μια μαρίζα.
- 7. Ψήνουμε το κέικ μας στους 180 βαθμούς για 50 λεπτά. Δοκιμάζουμε με μαχαίρι και εάν βγει καθαρό είναι έτοιμο.

Εάν όχι συνεχίζουμε το ψήσιμο ελέγχοντας κάθε 5 λεπτά.

- 8.Μόλις είναι έτοιμο το βγάζουμε απο τον φούρνο και αφήνουμε να σταθεί τουλάχιστον για μια ώρα. Μην επιχειρήσετε να το βγάλετε απο τη λαδόκολα αμέσως γιατί θα διαλυθεί.
- 9.Μόλις το κέικ μας κρυώσει το γυρίζουμε ανάποδα και σερβίρουμε.
- Μερίδες : 10-12
- Έτοιμο σε : 90 Λεπτά

Σχετικά με το Σεφ



Αριάδνη Πούλιου

Η Αριάδνη Πούλιου γεννήθηκε και μεγάλωσε στο Ηράκλειο της Κρήτης. Τα τελευταία χρόνια ζει και εργάζεται στην Αθήνα. Σπούδασε ζωγραφική στη Βακαλό και πήρε το πτυχίο της με άριστα και ...

[Περισσότερα για τον σεφ...](#)

<https://ionsweets.gr/recipe-items/%CE%BA%CE%AD%CE%B9%CE%BA-%CE%BC%CE%B5-%CE%B1%CE%BD%CE%B1%CE%BD%CE%AC-%CE%BA%CE%B1%CE%B9-%CE%BB%CE%B5%CF%85%CE%BA%CE%AE-%CE%BA%CE%BF%CF%85%CE%B2%CE%B5%CF%81%CF%84%CE%BF%CF%8D%CF%81%CE%B1-%CE%B9%CE%BF/>