

# Κέικ βανίλια με γλάσο λευκής κουβερτούρας ION, από την Αριάδνη Πούλιου και το ionsweets.gr!

- Προετοιμασία
- 60 Λεπτά
- Ποσότητα
- 20 κομμάτια
  - Επίπεδο

[Moderate](#)

## Συστατικά

- 150 γρ βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 220 γρ ζάχαρη κρυσταλλική
- 4 αυγά μεγάλα
- 1 βανίλια
- 345 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 30 γρ κορν φλάουερ
- 14 γρ baking powder
- 5 γρ αλάτι
- 150 γρ γάλα
- **Για το γλάσο λευκής σοκολάτας ION**
- 200 γρ ζάχαρη άχνη
- 50 γρ γάλα
- 1 βανίλια
- 1 πρέζα αλάτι
- 100 γρ κουβερτούρα λευκή ION λιωμένη

## Nutrition Info

- 275,4 Ενέργεια kcal
- 12,2 Λιπαρά g
- 8,2 Κορεσμένα λιπαρά g
- 39,7Υδατάνθρακες g
- 23,9 Συνολικά σάκχαρα g
- 3,8 Πρωτεΐνες g
- 0,8 Φυτικές ίνες g
- 0,2 Νάτριο g
- 0,4 Αλάτι g

## Οδηγίες

- 1.Εκτέλεση για το κέικ: Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 C. Βουτυρώνουμε την φόρμα μας (στρογγυλή 28 εκ.)
  - 2.Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο και τη ζάχαρη και χτυπάμε με σύρμα μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά χτυπάμε καλά να ομογενοποιηθούν και τέλος προσθέτουμε την βανίλια.
  - 3.Σε ένα άλλο μπολ βάζουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το baking, το αλάτι. Προσθέτουμε τη μισή ποσότητα στον κάδο του μίξερ. Χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθούν προσθέτουμε το γάλα και τέλος το υπόλοιπο από το αλεύρι.
  - 4.Προσθέτουμε το μείγμα μέσα στη βουτυρωμένη φόρμα μας και ψήνουμε στους 180 για 55 λεπτά. Δοκιμάζουμε να τρυπήσουμε το κέικ με ένα μαχαίρι, εάν βγει καθαρό είναι έτοιμο, διαφορετικά συνεχίζουμε το ψήσιμο και δοκιμάζουμε ξανά. Μόλις είναι έτοιμο το τοποθετούμε πανω σε μια σχαρα για να κρυώσει και ετοιμάζουμε το γλάσο.
  - 5.Ανακατεύουμε στον κάδο του μίξερ την άχνη το γάλα και τέλος τη λιωμένη σοκολάτα. Περιχύνουμε το κέικ ενώ έχει κρυώσει και αφήνουμε να σταθεροποιηθεί λίγο.
- Μερίδες : 20
  - Έτοιμο σε : 75 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...](#)

<http://ionsweets.gr/recipe-items/%CE%BA%CE%AD%CE%B9%CE%BA-%CE%B2%CE%B1%CE%BD%CE%AF%CE%BB%CE%B9%CE%B1-%CE%BC%CE%B5-%CE%B3%CE%BB%CE%AC%CF%83%CE%BF-%CE%BB%CE%B5%CF%85%CE%BA%CE%AE%CF%82-%CE%BA%CE%BF%CF%85%CE%B2%CE%B5%CF%81%CF%84%CE%BF/>