

Gluten Free : Κέικ πορτοκάλι από το Sidagi.gr !

Φτιάξτε με απλά υλικά σπιτικό κέικ πορτοκάλι χωρίς γλουτένη!
Δείτε τη video συνταγή!

http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=3pT0vU2qxrc

Υλικά:

Για 4-6 άτομα

2 ολόκληρα πορτοκάλια με τη φλούδα

6 αυγά

1 πρέζα σαφράν σε σκόνη (προαιρετικά)

1 1/4 φλιτζάνια λευκή ζάχαρη ή καστανή ακατέργαστη ζάχαρη

1/2 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ

1 1/4 φλιτζάνια ψιλοκομμένο θρυμματισμένα σε σκόνη αμύγδαλα

1 κουταλάκι του γλυκού ψιλοκομμένη ζαχαρωμένη φλούδα πορτοκαλιού (προαιρετικά)

Εκτέλεση:

Ρίχνετε τα πορτοκάλια σε μια μεγάλη κατσαρόλα και προσθέστε αρκετό νερό για να τα καλύψει. Ζεσταίνετε την κατσαρόλα μέχρι να πάρουν την πρώτη βράση και συνεχίζετε το βράσιμο για 2 ώρες σε μέτρια φωτιά. Βγάζετε τα πορτοκάλια από την κατσαρόλα και αφήνετε να κρυώσουν λίγη ώρα. Στη συνέχεια κόβετε τα πορτοκάλια στη μέση και αφαιρείτε τους σπόρους μαζί με τις ίνες . Έπειτα ρίχνετε τα πορτοκάλια στο μπέντερ και τα χτυπάτε μέχρι να μείνει η ψίχα από τα πορτοκάλια με λιγοστούς χόνδρους.

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 190 βαθμούς Κελσίου. Βουτυρώστε

ένα στρογγυλό ταψί για κέικ 28 εκ και απλώστε ένα φύλλο λαδόκολλας περιμετρικά του ταψιού.

Στο κάδο του μίξερ χτυπάμε τα αυγά και τη ζάχαρη μαζί μέχρι να πήξει το μείγμα για περίπου 10 λεπτά . Προσθέστε το μπέικιν πάουντερ μαζί με το σαφράν (προαιρετικά) . Προσθέστε το μείγμα με τα πορτοκάλια. Στη συνέχεια προσθέστε το αλεσμένο μείγμα αμύγδαλου και δυπλώνετε με μια σπάτουλα απλά μέχρι να ενωθούν τα υλικά. Ρίχνετε το μείγμα στο ταψί και ψήνετε για περίπου 1 ώρα. Αφήνετε το κέικ να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά και αφαιρείτε από τη φόρμα.

Πηγή : allrecipes.com

<http://www.sidagi.gr/content/gluten-free-keik-portokali>