

Απίθανο κέικ ροδάκινο (VIDEO), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το redmoon-foodaholics.gr!

Συστατικά

- 300 γρ αλεύρι
- 200 γρ ζάχαρη
- 200 γρ βούτυρο
- 4 αυγά
- 100 ml γάλα
- 1 κουταλάκι μπέικιν
- 2 βανίλιες
- Λίγο αλάτι
- 2 κομπόστες ροδάκινο

<https://youtu.be/BsaRz0mSrhI>

Οδηγίες

1. Χτυπάμε την ζάχαρη με το μαλακό βούτυρο (θερμοκρασία δωματίου) να αφρατέψουν.
2. Προσθέτουμε το γάλα, τα αυγά και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.
3. Βάζουμε το αλεύρι, το μπέικιν, τις βανίλιες, λίγο αλάτι και δουλεύουμε να γίνουν ζύμη.
4. Την απλώνουμε σε φόρμα 34×26 εκατοστών με αντικολλητικό χαρτί.
5. Κόβουμε τα ροδάκινα σε φέτες και τις τοποθετούμε

ομοιόμορφα πάνω στο γλυκό.

6. Ψήνουμε στους 180 βαθμούς μέχρι να ροδίσει.

7. Σερβίρουμε με άχνη ζάχαρη.

<https://foodaholics.gr/recipe/apithano-keik-rodakino/?fb>