

2 Σεπτεμβρίου 2014

Αλμυρό κέικ με κολοκυθάκια και φέτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά:

500 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

3 κολοκυθάκια τριμμένα στον τρίφτη

½ ματσάκι άνηθος ψιλοκομμένος

2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα

250 γρ. φέτα χοντροτριμμένη

150 γρ. κασέρι τριμμένο

4 αυγά

2/3 φλιτζανιού του τσαγιού κρέμα γάλακτος

αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Εκτέλεση:

Ρίχνετε σε μια λεκάνη τα κολοκυθάκια, τα κρεμμυδάκια, τον μαϊντανό, τον άνηθο και τα πασπαλίζετε με αλάτι. Τα τρίβετε πολύ καλά μεταξύ τους για να μαραθούν λίγο. Προσθέτετε το αλεύρι και ανακατεύετε.

Στη συνέχεια προσθέτετε στο μείγμα τη φέτα, το κασέρι, αλάτι και πιπέρι. Χτυπάτε τα αυγά με την κρέμα γάλακτος και τα ρίχνετε κι αυτά. Ανακατεύετε καλά με τα χέρια ή με το μίξερ χειρός.

Αδειάζετε το μείγμα σε μακρόστενη φόρμα για κέικ (μήκους 35 εκ.) αλειμμένη με βούτυρο.

Αφήνετε για περίπου 50' να ψηθεί σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C, μέχρι να φουσκώσει και να ροδίσει.

Πηγή: ikypros.com