

Βασιλόπιτα κέικ

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



2 ώρες και 30 λεπτά
Χρόνος Εκτέλεσης

Shares Image not found or type unknown
Οικογενειακή
Μερίδα/ες

Difficulty Image not found or type unknown
εύκολη
Βαθμός Δυσκολίας
Μέθοδος Εκτέλεσης

- Χτυπάμε το βούτυρο και άχνη στο μίξερ με το «φτερό» πολύ καλά μέχρι να αφρατέψουν.
- Κατά τη διάρκεια που δουλεύει το μίξερ παίρνουμε τα υπόλοιπα υλικά από το πρώτο μείγμα και τα χτυπάμε σε ένα μπλεντεράκι με μια κουταλιά της σούπας ζάχαρη για να γίνουν σκόνη. Στη συνέχεια προσθέτουμε αυτή τη σκόνη στο μείγμα που υπάρχει στο μίξερ και ανακατεύουμε σε χαμηλή ταχύτητα.

- Προσθέτουμε τα υλικά του μείγματος Β σιγά σιγά. Βγάζουμε τον κάδο από το μίξερ και προσθέτουμε το μείγμα Γ (τα οποία τα έχουμε περάσει απο σίτα) και ανακατεύουμε πολύ σιγά με μια κουτάλα.
- Βουτυρώνουμε – Αλευρώνουμε μια στρογγυλή φόρμα κέικ διαμέτρου 25 εκ. με αφαιρούμενα πλαϊνά
- Ψήνουμε το κέικ σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 45-50 λεπτά, αφού πρώτα έχουμε αλείψει το πάνω μέρος του κέικ με ένα κρόκο αυγού για να πάρει ωραίο χρώμα...

Tip

καλό είναι το βούτυρο να το χτυπάμε όταν είναι εκτός ψυγείου για κάποια ώρα ώστε να είναι μαλακό...

Πηγή: akispetretzikis.com