



Κέικ με Πορτοκάλι

Δεν ξέρω εσείς αλλά εγώ αγαπάω τα κέικ είναι νομίζω ότι καλύτερο, με ένα παγωμένο ή ζεστό καφέ, με μια κούπα τσάι, ακόμα και σκέτο ή με μια μπάλα παγωτό έχεις ένα τέλειο γλυκό.



Σας έχω ένα μυρωδάτο κέικ πορτοκαλιού, αφράτο, ζουμερό και πολύ νόστιμο, δε θα χρειαστείτε μίξερ είναι πολύ εύκολο. Πάμε στη κουζίνα μου να φτιάξουμε και να απολαύσουμε ένα αρωματικό πορτοκαλένιο κέικ, ετοιμάζω και καφέ.

Υλικά

220 γρ [φαρίνα κούλα](#)

5 γρ μπέικιν

2 γρ αλάτι

200 γρ γιαούρτι

180 γρ ζάχαρη

3 μεγάλα αυγά

Ξύσμα από 2 ακέρωτα πορτοκάλια

30 γρ φρέσκο χυμό πορτοκάλι

3 γρ υγρή βανίλια

75 γρ λιωμένο κρύο βούτυρο

Επάνω

90 γρ νερό

90 γρ ζάχαρη

1 ακέρωτο πορτοκάλι σε φέτες

Οδηγίες

Κοσκινίζουμε σε ένα μπολ τη φαρίνα, το αλάτι και το μπέικιν και τα ανακατεύουμε, τα αφήνουμε στην άκρη. Σε άλλο μπολ βάζουμε το γιαούρτι, τα αυγά, τη ζάχαρη, τη βανίλια, το ξύσμα και το χυμό, τέλος το βούτυρο και ανακατεύουμε.



Βουτυρώνουμε και βάζουμε λαδόκολλα σε μια φόρμα κέικ, προσθέτουμε τη φαρίνα στα υγρά ανακατεύουμε και αδειάζουμε το μείγμα στη φόρμα του κέικ.



Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς για 35 λεπτά περίπου, ανάλογα το φούρνο σας και πως ψήνει.



Βάζουμε σε μια κατσαρόλα τη ζάχαρη και το νερό και βράζουμε 5 λεπτά, βάζουμε και τις φέτες πορτοκαλιού και αφήνουμε 2-3 λεπτά να καραμελώσουν.



Βάζουμε τις φέτες πορτοκαλιού πάνω στο κέικ και περιχύνουμε με το σιρόπι.

Μυστικά

Αν θέλετε αφήνετε το κέικ χωρίς να το δοκιμάσετε.

Μπορείτε να το φτιάξετε με λεμόνια αντί για πορτοκάλια.

Να προσθέσετε σταγόνες σοκολάτας ή ξηρούς καρπούς.



Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!