



Κέικ αμυγδάλου με καραμέλα

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

20 λεπτά'
Χρόνος
Αναμονής

60'
Χρόνος
Ψησίματος

10
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Υγρό και αφράτο κέικ αμυγδάλου με καραμέλα (dulce de leche) ή αλλιώς Tarta De Santiago από τη Γαλικία της Ισπανίας.

- Φτιάχνουμε το [dulce de leche](#).
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ με το σύρμα, χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσει το μείγμα για 7-10 λεπτά.
- Προσθέτουμε το βούτυρο, το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, 125 γρ. χυμό μήλου και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα για 3-5 λεπτά.
- Ρίχνουμε μέσα τη σκόνη αμυγδάλου και το ξύσμα λεμονιού.
- Αλευροβουτυρώνουμε μία [φόρμα](#) για κέικ διαμέτρου 20 εκ.
- Ρίχνουμε το μείγμα μέσα στη φόρμα.
- Ψήνουμε μέχρι να πάρει ένα χρυσαφί χρώμα και όταν το τρυπάμε με μία οδοντογλυφίδα να βγαίνει καθαρή, για περίπου 45-50 λεπτά.
- Αφήνουμε όπως είναι στη φόρμα να κρυώσει για 20 λεπτά και μετά το αναποδογυρίζουμε σε μία [σκάρα](#), αφαιρούμε τη φόρμα και αφήνουμε να κρυώσει τελείως.
- Ρίχνουμε το dulce de leche, αρωματικό αλάτι με πορτοκάλι και λεμόνι και σερβίρουμε.

Συστατικά

- 750 γρ. [dulce de leche](#)
- 4 αυγά
- 220 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 170 γρ. βούτυρο, μαλακωμένο
- 100 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 250 γρ. αμύγδαλα, σε σκόνη
- 120 γρ. χυμό μήλου
- Ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

685 Θερμίδες (kcal)	37.0 Λιπαρά (γρ.)	15.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	72.0 Υδατ/κες (γρ.)
34%	53%	75%	28%
64.0 Σάκχαρα (γρ.)	15.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.34 Αλάτι (γρ.)
71%	30%	14%	6%