



# Κέικ με αχλάδι

25'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

30 λεπτά'

Χρόνος  
Αναμονής

30'

Χρόνος  
Ψησίματος

10

Μερίδες

1

Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200° C στον αέρα.
- Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μια **φόρμα 13x25 εκ.** και αφήνουμε στην άκρη.
- Σε ένα **μπολ** ανακατεύουμε με το σύρμα χειρός το βούτυρο με τη ζάχαρη.
- Προσθέτουμε τα αυγά ένα ένα περιμένοντας να απορροφηθεί το πρώτο πριν προσθέσουμε το επόμενο ενώ παράλληλα ανακατεύουμε με το σύρμα.
- Στη συνέχεια, ρίχνουμε στο μπολ το ξινόγαλο και τον χυμό πορτοκαλιού.
- Καθαρίζουμε τα αχλάδια από τη φλούδα και τα κουκούτσια και τα κόβουμε σε κυβάκια 0,5 εκ.
- Σε ένα μπολ βάζουμε τα αχλάδια, το αλεύρι, το καλαμποκάλευρο, το μπέικιν πάουντερ, και ανακατεύουμε.
- Ρίχνουμε το μείγμα με τα αχλάδια στο μπολ με τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε με μια μαρίζ μέχρι να έχουμε ένα ομοιόμορφο μείγμα.
- Αδειάζουμε το μείγμα στη φόρμα και ψήνουμε για 30 λεπτά.
- Αφαιρούμε τη φόρμα από τον φούρνο και αφήνουμε πάνω σε μια σχάρα για 30 λεπτά μέχρι να κρυώσει.
- Ξεφορμάρουμε και αφήνουμε το κέικ να κρυώσει εντελώς.
- Πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη άχνη και σερβίρουμε με γάλα.

## Συστατικά

- 75 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου + έξτρα, για τη φόρμα
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 3 αυγά, μέτρια
- 150 γρ. ξινόγαλο
- 50 γρ. χυμό πορτοκαλιού
- 2 αχλάδια
- 100 γρ. αλεύρι γ.ο.χ., + έξτρα, για τη φόρμα
- 100 γρ. καλαμποκάλευρο
- 2 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.σ. ζάχαρη άχνη, για το σερβίρισμα
- γάλα, για το σερβίρισμα

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

274 Θερμίδες (kcal)	12.0 Λιπαρά (γρ.)	6.7 Κορ.Λίπη (γρ.)	36.0 Υδατ/κες (γρ.)
14%	17%	34%	14%
20.0 Σάκχαρα (γρ.)	4.8 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.3 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.57 Αλάτι (γρ.)
22%	10%	9%	10%