



Κέικ με λωτό

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

70'
Χρόνος
Ψησίματος

8
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Βρέχουμε ελαφρά μία λαδόκολλα, την τσαλακώνουμε και με αυτή καλύπτουμε μία **φόρμα** 10x20 εκ. Αφήνουμε στην άκρη.
- Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το αλεύρι, το αλάτι, τη σόδα, το μοσχοκάρυδο, τη ζάχαρη και ανακατεύουμε με το σύρμα στη χαμηλή ταχύτητα για 1 λεπτό.
- Ανεβάζουμε το μίξερ στη μέτρια ταχύτητα και προσθέτουμε το βούτυρο, τα αυγά ένα ένα περιμένοντας να απορροφηθεί το ένα πριν προσθέσουμε το επόμενο και στη συνέχεια το κονιάκ.
- Ξεφλουδίζουμε τους λωτούς και τους κόβουμε σε κομμάτια. Χτυπάμε στο μούλτι μέχρι να διαλυθούν τελείως οι λωτοί.
- Ρίχνουμε τα 250 γρ. πουρέ στον κάδο του μίξερ και αφήνουμε να ομογενοποιηθούν τα υλικά μεταξύ τους.
- Τέλος, προσθέτουμε την καρυδόπιχα και τις σταφίδες. Ανακατεύουμε και αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ.
- Αδειάζουμε το μείγμα στη φόρμα και ψήνουμε για 1 ώρα και 10 λεπτά.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε πάνω σε μια **σχάρα** να κρυώσει εντελώς.

Για το γλάσο

- Σε ένα **μπολ** αναμειγνύουμε την άχνη με το κονιάκ.
- Ανακατεύουμε με ένα κουτάλι μέχρι να έχουμε ένα λείο παχύρευστο μείγμα.
- Κόβουμε τον λωτό σε λεπτές φέτες και διακοσμούμε πάνω από το κέικ.
- Διακοσμούμε με το γλάσο και σερβίρουμε.

Συστατικά

Για το κέικ

- 210 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 κ.γ. αλάτι
- 1 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 1 κ.γ. μοσχοκάρυδο, τριμμένο
- 250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 100 γρ. βούτυρο, λιωμένο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 2 αυγά
- 50 γρ. κονιάκ
- 2-3 λωτούς
- 100 γρ. καρυδόπιχα, σε σκόνη
- 100 γρ. σταφίδες, μαύρες

Για το γλάσο

- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 20 γρ. κονιάκ

Για το σερβίρισμα

- 1 λωτό

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

| | | | |
|---------------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 523 Θερμίδες (kcal) | 21.0 Λιπαρά (γρ.) | 7.9 Κορ.Λίπη (γρ.) | 74.0 Υδατ/κες (γρ.) |
| 26% | 30% | 40% | 28% |
| 55.0 Σάκχαρα (γρ.) | 7.1 Πρωτεΐνη (γρ.) | 2.5 Φυτικές Ίνες (γρ.) | 1.0 Αλάτι (γρ.) |
| 61% | 14% | 10% | 17% |