



Κέικ με ούζο

15'

Χρόνος
Εκτέλεσης

50'

Χρόνος
Ψησίματος

10-12

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη και χτυπάμε με το σύρμα σε δυνατή ταχύτητα για 5-6 λεπτά να αφρατέψει καλά το μείγμα.
- Βάζουμε 1-2 κ.σ. από το αλεύρι και ένα ένα τα αβγά. Συνεχίζουμε να χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα.
- Σε ένα μπολ βάζουμε τα φιστίκια ψιλοκομμένα, το υπόλοιπο αλεύρι, τον γλυκάνισο και ανακατεύουμε. Βάζουμε στο μίξερ με τα υπόλοιπα υλικά, προσθέτουμε το ούζο και χτυπάμε για 10 δευτερόλεπτα.
- Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μια [φόρμα για κέικ 10x35 εκ.](#) και βάζουμε μέσα το μείγμα.
- Ψήνουμε για 40-50 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει.
- Σερβίρουμε με ζάχαρη άχνη.

Συστατικά

- 250 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 πρέζα αλάτι
- 200 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 4 αβγά, μεσαία σε θερμοκρασία δωματίου
- 50 γρ. φιστίκια Αιγίνης
- 1 κ.γ. γλυκάνισο
- 50 γρ. ούζο

Για το σερβίρισμα

- ζάχαρη άχνη

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

373 Θερμίδες (kcal)	24.0 Λιπαρά (γρ.)	13.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	34.0 Υδατ/κες (γρ.)
19%	34%	65%	13%
21.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.1 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.3 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.12 Αλάτι (γρ.)
23%	10%	5%	2%