



Κέικ με πετιμέζι

1 ώρα

Χρόνος
Εκτέλεσης

8-10

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Photo credit: G. Drakopoulos - Food Styling: T. Webb

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Στρώνουμε τον πάτο της φόρμας ή από το ταψάκι με αντικολλητικό χαρτί φούρνου το οποίο βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε καλά.
- Βάζουμε το νερό σε ένα κατσαρολάκι μαζί με την σόδα και τα φέρνουμε σε βρασμό. Επειδή αφρίζει πολύ, καλό θα ήταν το κατσαρολάκι να είναι βαθύ.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και περιμένουμε 5 λεπτά. Ρίχνουμε μέσα το βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει.
- Προσθέτουμε την καστανή ζάχαρη, το πετιμέζι και το φρέσκο τζίντζερ και ανακατεύουμε καλά 2-3 λεπτά.
- Περνάμε το αλεύρι και τα μπαχαρικά (το τζίντζερ, την κανέλα, το γαρίφαλο, το μοσχοκάρυδο, το αλάτι και το μπέικιν πάουντερ) από σίτα και τα αφήνουμε σε ένα μπολ.
- Αφαιρούμε το μείγμα με το πετιμέζι και το βάζουμε κι αυτό σε ένα μπολ.
- Με τη βοήθεια του σύρματος ανακατεύουμε μέσα σε αυτό τα αυγά ένα-ένα.
- Στη συνέχεια, προσθέτουμε τα στερεά υλικά μας και ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Στη συνέχεια αδειάζουμε το μείγμα στο ταψάκι και ψήνουμε για 30-35 λεπτά.
- Αφαιρούμε και βάζουμε να κρυσώσει πάνω σε μία σχάρα.
- Αναποδογυρίζουμε, κόβουμε σε κομματάκια και σερβίρουμε με ελαφρώς γλυκιά κρέμα αφού το πασπαλίσουμε με ζάχαρη άχνη.

Συστατικά

- 120 γρ. βούτυρο, κομμένο σε κομματάκια +έξτρα για το ταψί
- 250 ml νερό
- 1,5 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 140 γρ. ζάχαρη μαύρη μαλακή
- 300 ml πετιμέζι
- 1 κ.σ. τζίντζερ, τριμμένο, φρέσκο
- 2 αβγά, σε θερμοκρασία δωματίου, ελαφρά χτυπημένα
- 250 γρ. αλεύρι dinkel, +έξτρα για το ταψί
- 2 κ.γ. τζίντζερ, ξηρό, σε σκόνη
- 1 1/2 κ.γ. κανέλα, σε σκόνη
- 1/2 κ.γ. γαρίφαλο, τριμμένο
- 1/2 κ.γ. μοσχοκάρυδο, φρεσκοτριμμένο
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- ζάχαρη άχνη, λίγη για το πασάλισμα
- [σαντιγί](#), λίγη, χτυπημένη για το σερβίρισμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

353 Θερμίδες (kcal)	19.5 Λιπαρά (γρ.)	11.6 Κορ.Λίπη (γρ.)	38.1 Υδατ/κες (γρ.)
18%	28%	58%	15%
19.5 Σάκχαρα (γρ.)	5.3 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.4 Φυτικές Ίνες (γρ.)	1.0 Αλάτι (γρ.)
22%	11%	6%	17%