



Πειρατικό κέικ

15'

Χρόνος
Εκτέλεσης

5 λεπτά'

Χρόνος
Αναμονής

45'

Χρόνος
Ψησίματος

12

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Συστατικά

- 100 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 120 γρ. ζάχαρη καστανή
- 3 αβγά
- 200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 200 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κ.σ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.γ. τζίντζερ, τριμμένο
- 1/2 κ.γ. κανέλα
- 120 γρ. καρύδα, τριμμένη
- 200 γρ. ανανά, κομμένο σε κομμάτια 1εκ. +
έξτρα φέτες για το σερβίρισμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

264 Θερμίδες (kcal)	15.1 Λιπαρά (γρ.)	10.4 Κορ.Λίπη (γρ.)	25.5 Υδατ/κες (γρ.)
13%	22%	52%	10%
13.3 Σάκχαρα (γρ.)	5.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.1 Αλάτι (γρ.)
15%	10%	12%	2%

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη στο μίξερ με το σύρμα να αφρατέψουν για τουλάχιστον 10 λεπτά.
- Προσθέτουμε ένα ένα τα αυγά περιμένοντας να ενσωματωθεί το ένα πριν ρίξουμε το άλλο. Ρίχνουμε το γιαούρτι και ανακατεύουμε καλά μέχρι να πάρουμε ένα ομοιογενές μείγμα.
- Σιγά σιγά προσθέτουμε το αλεύρι που το έχουμε περάσει από σίτα μαζί με τις βανίλιες, το αλάτι, το τζίντζερ και την κανέλα.
- Το αλεύρι το ενσωματώνουμε με μία σπάτουλα και όχι στο μίξερ. Τέλος προσθέτουμε και την καρύδα και ανακατεύουμε με τη σπάτουλα.
- Έχουμε αλευρώσει λίγο τα κομμάτια του ανανά. Τα ρίχνουμε και αυτά στο τέλος. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μία φόρμα για κέικ 10x35 εκ.
- Προσθέτουμε το μείγμα μέσα και ψήνουμε για 45 λεπτά.
- Δοκιμάζουμε με ένα μαχαίρι ή μία οδοντογλυφίδα αν έχει ψηθεί το κέικ. Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε 5 λεπτά πριν το ξεφορμάρουμε.

Tip

Θα μπορούσαμε να ρίξουμε λίγο από το σιρόπι της κονσέρβας του ανανά για πιο έντονη και γλυκιά γεύση!