



Υγρό κέικ με πραλίνα φουντουκιού

20'

Χρόνος
Εκτέλεσης

35'

Χρόνος
Ψήσιματος

8-10

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε τα αυγά, τη ζάχαρη και χτυπάμε με το σύρμα για 2-3 λεπτά σε μέτρια προς δυνατή ταχύτητα μέχρι να αφρατέψει το μείγμα.
- Προσθέτουμε το βούτυρο, την κουβερτούρα, το εκχύλισμα βανίλιας, την πραλίνα και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Βάζουμε σε ένα **μπολ** το αλεύρι, το μπέικιν, το αλάτι και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
- Κλείνουμε το μίξερ, προσθέτουμε 3 κ.σ. από το αλεύρι, το γάλα και χτυπάμε ξανά σε μέτρια ταχύτητα για 1-2 λεπτά.
- Στη συνέχεια, προσθέτουμε το υπόλοιπο αλεύρι, τα φουντούκια και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Μεταφέρουμε σε **στρογγυλή φόρμα 25 εκ. με αποσπώμενη βάση** και ψήνουμε για 30-35 λεπτά.
- Ξεφορμάρουμε και σερβίρουμε με λευκή κουβερτούρα λιωμένη και φύλλα δυόσμου.

Συστατικά

- 4 αβγά
- 260 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 60 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 200 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 100 γρ. [πραλίνα φουντουκιού του Άκη](#)
- 200 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- αλάτι
- 260 γρ. γάλα
- 80 γρ. φουντούκια, ψιλοκομμένα

Για το σερβίρισμα

- 100 γρ. κουβερτούρα λευκή, λιωμένη
- φύλλα δυόσμου

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

550 Θερμίδες (kcal)	28.0 Λιπαρά (γρ.)	13.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	63.0 Υδατ/κες (γρ.)
28%	40%	65%	24%
44.0 Σάκχαρα (γρ.)	10.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.52 Αλάτι (γρ.)
49%	20%	12%	9%