



Περιγραφή

Cake «καρυδάτο»

Νοστιμότατο cake καρύδας!



Συστατικά

- 500 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1½ κούπες καστανή ζάχαρη
- ½ κούπα λευκή ζάχαρη
- 3 κ.σ. ινδική καρύδα
- 4 αυγά
- 1 πορτοκάλι (χυμός και ξύσμα)
- 250 γρ. βιτάμ σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

Οδηγίες

1. Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη.
2. Ρίχνουμε ένα-ένα τα αυγά χτυπώντας καλά.
3. Έπειτα ρίχνουμε τον χυμό, το ξύσμα πορτοκαλιού και την καρύδα και στο τέλος το αλεύρι συνεχίζοντας το χτύπημα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
4. Μετά αδειάζουμε το μείγμα σε μία μεγάλη φόρμα cake καλά βουτυρωμένη.
5. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για μία ώρα περίπου.
6. Όταν ψηθεί το αφήνουμε για 10 λεπτά να σταθεί και ξεφορμάρουμε.