

Κέικ μήλου

Υλικά:

Για τη ζύμη:

- ✓ 180ml ελαιόλαδο
- ✓ 80ml χυμό πορτοκάλι
- ✓ 480 γρ. ζάχαρη
- ✓ 4 αυγά
- ✓ 400 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- ✓ 1 κ.σ. μπέικιν
- ✓ 1 κ.γ. αλάτι

Για τα μήλα:

- ✓ 5 μήλα
- ✓ 1 κ.σ. τριμμένη κανέλα
- ✓ ¼ γαρίφαλο
- ✓ 5 κ.σ. ζάχαρη
- ✓ 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- ✓ 100 γρ. καρύδια χοντροκομμένα

Εκτέλεση:

Για τα μήλα

1. Ξεφλουδίζουμε ό,τι είδος μήλων μας αρέσουν. Κόβουμε σε κυβάκια, αφαιρώντας τον πυρήνα και τους σπόρους του μήλου.



2. Βάζουμε τα μήλα σε ένα μπολ. Προσθέτουμε την κανέλα, το γαρίφαλο, τη ζάχαρη, τα χοντροκομμένα καρύδια, το εκχύλισμα βανίλιας. Ανακατεύουμε απαλά με ένα κουτάλι.



Για τη ζύμη

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
2. Σε ένα μπολ βάζουμε το ελαιόλαδο, τον χυμό πορτοκάλι και τη ζάχαρη.



3. Ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.



4. Προσθέτουμε τα αυγά. Ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Σε ένα μπολ με 400γρ. αλεύρι προσθέτουμε το μπέικιν, το αλάτι και ανακατεύουμε με μία σπάτουλα.



5. Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι, μέσα στο μπολ με τα αυγά και ανακατεύουμε με ένα σύρμα μέχρι να ενωθούν τα υλικά.



6. Παίρνουμε μια βουτυραλευρωμένη στρογγυλή φόρμα με τρύπα, διαμέτρου 26 εκ. Με μια κουτάλα προσθέτουμε το 1/3 από τη ζύμη.



7. Στη συνέχεια ρίχνουμε το μισό μείγμα της γέμισης με τα μήλα. Σε αυτό το σημείο τα μήλα θα σας φανούν πολλά, αλλά δεν είναι γιατί το κέικ θα φουσκώσει και θα καλύψει όλα τα μήλα.



8. Πάνω από τα μήλα, ρίχνουμε ακόμα 1/3 της ζύμης.
9. Προσθέτουμε το άλλο μισό μείγμα από τα μήλα στη φόρμα.
10. Τέλος, καλύπτουμε με το τελευταίο τρίτο από τη ζύμη.



- 11.** Λειαίνουμε την επιφάνεια της ζύμης με ένα μαχαίρι
- 12.** Χτυπάμε τη φόρμα μας στην επιφάνεια εργασίας για να καλύψει η ζύμη τα κενά.
- 13.** Ψήνουμε στον φούρνο για 60-70 λεπτά σε υψηλή σχάρα.



- 14.** Όταν είναι έτοιμο, αφαιρούμε από τον φούρνο.
- 15.** Πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη. Κόβουμε το κέικ μας σε 2 κομμάτια και τα βάζουμε σε ένα πιάτο.
- 16.** Βάζουμε και 2 φύλλα δυόσμου και σερβίρουμε!

