

Αφράτο αλμυρό κέικ με λιαστή ντομάτα, τυρί και σουσάμι

Αφράτο αλμυρό κέικ με τυρί, λιαστή ντομάτα, πιπεριά Φλωρίνης και μανιτάρια. Πεντανόστιμο σνακ για όλες τις ώρες, για το σχολείο, για τη δουλειά. Τα παιδιά θα το λατρεύουν!

Τι θα χρειαστείτε

320 φαρίνα (αλεύρι που φουσκώνει μόνο του)

200 ml γάλα

150 γρ. βιτάμ

2 αυγά

1 κ.γλ. baking powder

80 γρ. κεφαλοτύρι ή γραβιέρα

200 γρ. μανιτάρια

1 σκελίδα σκόρδο ή λίγη σκόνη σκόρδου (προαιρετικά, για τα μανιτάρια)

1 πιπεριά Φλωρίνης

5-6 λιαστές ντομάτες ψιλοκομμένες ή κομμένες σε λωρίδες

2-3 κ.σ. ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Σουσάμι για το πασπάλισμα

Αφράτο αλμυρό κέικ με λιαστή ντομάτα, τυρί και σουσάμι

Εκτέλεση συνταγής

Κόβουμε τα μανιτάρια σε φέτες. Τα σωτάρουμε σε τηγάνι στο ελαιόλαδο. Ρίχνουμε το σκόρδο, λίγο αλάτι και πιπέρι. Τα αφήνουμε να κρυσώσουν.

Λιώνουμε το βούτυρο. Σε μεγάλο μπολ προσθέτουμε το βούτυρο και τα αυγά και ανακατεύουμε με αυγοδάρτη. Προσθέτουμε και το γάλα και στη συνέχεια το τυρί και ανακατεύουμε με κουτάλα.

Κόβουμε τις λιαστές ντομάτες σε λωρίδες και την πιπεριά σε καρεδάκια. Τα προσθέτουμε στο μίγμα.

Τελευταία προσθέτουμε τα μανιτάρια προσέχοντας να μην έχουν υγρά.

Προσθέτουμε το baking powder στη φαρίνα. Χρειάζεται για να γίνει το κέικ μας αφράτο, να μη μας λασπώσει.

Βάζουμε λίγο αλάτι ακόμα στο μίγμα και προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι, ανακατεύοντας με κουτάλα να ομογενοποιηθεί καλά το μίγμα και να ενσωματωθεί το αλεύρι.

Αδειάζουμε το μίγμα σε φόρμα για κέικ, μακρόστενη ή στρογγυλή φόρμα (10 X 30 εκ. η μακρόστενη ή διαμέτρου 20 εκ. η στρογγυλή).

Πασπαλίζουμε την επιφάνεια με όσο σουσάμι μας αρέσει.

Ψήνουμε στη μεσαία θέση του φούρνου για περίπου 1 ώρα στους 180°C στον αέρα. Ελέγχουμε στα 45 λεπτά βυθίζοντας ένα μαχαίρι. Όταν το μαχαίρι βγει καθαρό, το κέικ μας είναι έτοιμο.

Το αφήνουμε να κρυσώσει πολύ καλά πριν το βγάλουμε από τη φόρμα και το κόψουμε.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την [τάρτα με κολοκύθι και τυριά](#) και το [αλμυρό κέικ με γαλοπούλα με γεύση πίτσα](#)

Αφράτο αλμυρό κέικ με λιαστή ντομάτα, τυρί και σουσάμι

Βήμα προς Βήμα

- 1 Κόβουμε τα μανιτάρια σε φέτες. Τα σωτάρουμε σε τηγάνι στο ελαιόλαδο.
- 2 Ρίχνουμε το σκόρδο, λίγο αλάτι και πιπέρι. Τα αφήνουμε να κρυσώσουν.
- 3 Λιώνουμε το βούτυρο. Σε μεγάλο μπολ προσθέτουμε το βούτυρο και τα αυγά και ανακατεύουμε με αυγοδάρτη.
- 4 Προσθέτουμε και το γάλα και στη συνέχεια το τυρί και ανακατεύουμε με κουτάλα.
- 5 Κόβουμε τις λιαστές ντομάτες σε λωρίδες-και την πιπεριά σε καρεδάκια. Τα προσθέτουμε στο μίγμα.
- 6 Τελευταία προσθέτουμε τα μανιτάρια προσέχοντας να μην έχουν υγρά.

- 7 Προσθέτουμε το baking powder στη φαρίνα. Χρειάζεται για να γίνει το κέικ μας αφράτο, να μη μας λασπώσει.
- 8 Βάζουμε λίγο αλάτι ακόμα στο μίγμα και προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι, ανακατεύοντας με κουτάλα να ομογενοποιηθεί καλά το μίγμα και να ενσωματωθεί το αλεύρι.
- 9 Αδειάζουμε το μίγμα σε φόρμα για κέικ, μακρόστενη ή στρογγυλή φόρμα (10 X 30 εκ. η μακρόστενη ή διαμέτρου 20 εκ. η στρογγυλή).
- 10 Πασπαλίζουμε με το σουσάμι την επιφάνεια του κέικ.
- 11 Ψήνουμε στη μεσαία θέση του φούρνου για περίπου 1 ώρα στους 180°C στον αέρα. Ελέγχουμε στα 45 λεπτά βυθίζοντας ένα μαχαίρι. Όταν το μαχαίρι βγει καθαρό, το κέικ μας είναι έτοιμο.
- 12 Το αφήνουμε να κρυώσει πολύ καλά πριν το βγάλουμε από τη φόρμα και το κόψουμε. Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την-τάρτα με κολοκύθι και τυριά-και το-αλμυρό κέικ με γαλοπούλα με γεύση πίτσα