

Αλμυρό κέικ με μανιτάρια, γαλοπούλα και πιπεριές. Ένα υπέροχο σνακ για όλες τις ώρες!
Φτιάξτε το για το γιορτινό τραπέζι ή για να το πάρετε στη δουλειά ή το σχολείο!

Τι θα χρειαστείτε

320 φαρίνα (αλεύρι που φουσκώνει μόνο του)

200 ml γάλα

150 γρ. βιτάμ

2 αυγά

1 κ.γλ. baking powder

300 γρ. μανιτάρια

100 γρ. γαλοπούλα

60 γρ. κεφαλοτύρι ή γραβιέρα

1 σκελίδα σκόρδο ή λίγη σκόνη σκόρδου

1 κόκκινη πιπεριά

Αλάτι και πιπέρι

2-3 κ.σ. ελαιόλαδο

Αλμυρό κέικ με μανιτάρια και γαλοπούλα

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 τη γαλοπούλα 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).

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!

Αλμυρό κέικ με μανιτάρια και γαλοπούλα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Κόβουμε τα μανιτάρια σε φέτες. Τα σωτάρουμε σε τηγάνι στο ελαιόλαδο. Ρίχνουμε το σκόρδο, λίγο αλάτι και πιπέρι. Τα αφήνουμε να κρυσώσουν.
- 2 Λιώνουμε το βούτυρο. Σε μεγάλο μπολ προσθέτουμε το βούτυρο και τα αυγά και ανακατεύουμε με αυγοδάρτη.
- 3 Προσθέτουμε και το γάλα και στη συνέχεια το τυρί και ανακατεύουμε με κουτάλα.-
- 4 Κόβουμε τη γαλοπούλα και την πιπεριά σε καρεδάκια. Τα προσθέτουμε στο μίγμα.
- 5 Τελευταία προσθέτουμε τα μανιτάρια προσέχοντας να μην έχουν υγρά.
- 6 Προσθέτουμε το baking powder στη φαρίνα. Χρειάζεται για να γίνει το κέικ μας αφράτο, να μη μας λασπώσει.
- 7 Βάζουμε λίγο αλάτι ακόμα στο μίγμα και προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι, ανακατεύοντας-με κουτάλα να ομογενοποιηθεί καλά το μίγμα και να ενσωματωθεί το αλεύρι.

- 8 Αδειάζουμε το μίγμα σε φόρμα για κέικ, μακρόστενη ή στρογγυλή φόρμα (10 X 30 εκ. η μακρόστενη ή διαμέτρου-20 εκ. η στρογγυλή).
- 9 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.
- 10 Το αφήνουμε να κρυώσει πολύ καλά πριν το βγάλουμε από τη φόρμα και το κόψουμε. Καλή όρεξη!