

Αυτό το κέικ μήλο είναι αφράτο και υπέροχο. Μυρίζει χειμώνα και γιορτές! Η πλούσια γέμιση των μήλων σε συνδυασμό με τις σταφίδες το κάνει πραγματικά απολαυστικό. Όλα τα αρώματα της κανέλας, του γαρίφαλου, του μήλου μας δημιουργούν διάθεση γιορτινή. Πασπαλίστε το με ζάχαρη άχνη και απολαύστε το κέικ με τον καφέ σας ή το τσάι σας.

## Τι θα χρειαστείτε

250 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη

250 γρ. ζάχαρη + 200 γρ. για τα μήλα

1 φαρίνα κόκκινη (αλεύρι που φουσκώνει μόνο του)

4 μέτρια αυγά

250 ml φρέσκο γάλα

1 βανίλια

5 μέτρια μήλα

Χυμό από μισό λεμόνι (για τα μήλα)

1 κ.γλ. κανέλα σε σκόνη

1/2 κ.γλ. γαρίφαλο σε σκόνη

Ένα φλιτζάνι του τσαγιού σταφίδες ή όσες σας αρέσουν

# Κέικ μήλο με σταφίδες

## Εκτέλεση συνταγής

Κόβουμε τα μήλα σε κυβάκια και τα περιχύνουμε με το λεμόνι. Σε βαθύ τηγάνι σωτάρουμε τα μήλα με την υπόλοιπη ζάχαρη. Τα αφήνουμε σε σιγανή φωτιά να μαλακώσουν και να καραμελώσουν. Τα αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν.

Χτυπάμε το βούτυρο με τα 250 γρ. ζάχαρη μέχρι να ασπρίσει. Προσθέτουμε τα αυγά ένα-ένα. Προσθέτουμε το αλεύρι εναλλάξ με το γάλα. Προσθέτουμε την βανίλια, την κανέλα και το γαρίφαλο.

Προσθέτουμε τα μήλα στο μίγμα του κέικ και ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε τις σταφίδες αλευρωμένες και ανακατεύουμε ελαφρά. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε τη φόρμα του κέικ και απλώνουμε το μίγμα.

Ψήνουμε στους 180°C (ή στους 170° στον αέρα) για περίπου 1 ώρα. Το αφήνουμε να κρυώσει και αναποδογυρίζουμε τη φόρμα σε σχάρα. Πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη. Καλή απόλαυση!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και αυτή τη φανταστική [Μηλόπιτα](#) και το [Δίχρωμο κέικ](#)

# Κέικ μήλο με σταφίδες

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Χτυπάμε τη μισή ζάχαρη με το βούτυρο
- 2 Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά
- 3 Προσθέτουμε εναλλάξ το αλεύρι με το γάλα
- 4 Προσθέτουμε τη βανίλια, το γαρίφαλο και την κανέλα
- 5 Καραμελώνουμε τα μήλα με την υπόλοιπη ζάχαρη
- 6 Αναμιγνύουμε τα μήλα με το μίγμα του κέικ, αφού κρυώσουν
- 7 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για μία ώρα
- 8 Ξεφορμάρουμε αφού κρυώσει και πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη