

ΑΛΜΥΡΟ ΚΕΙΚ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ : 1 ΩΡΑ - ΔΥΣΚΟΛΙΑ 2 / 5 (ΕΥΚΟΛΗ)



Για σήμερα σας έχω μια πολύ πρωτότυπη και πεντανόστιμη συνταγή. Ένα λαχταριστό αλμυρό κέικ με πιπεριές και αλλαντικά. Είναι ένα ιδανικό συνοδευτικό η snack που σίγουρα θα λατρέψουν μικροί και μεγάλοι.

ΥΛΙΚΑ

- 250γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 145γρ. (3/4 της κούπας) σπορέλαιο
- 1 κούπα (230γρ.) γιαούρτι στραγγιστό
- 1 πιπεριά Φλωρίνης
- 1 πιπεριά πράσινη
- 2 λουκάνικα Φρανκφούρτης
- 400γρ. τριμμένα τυριά (ένταμ - γκούντα)
- 4 φέτες καπνιστό ζαμπόν
- Αλάτι - Πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ψιλοκόβουμε τις πιπεριές, το λουκάνικο και το ζαμπόν
- Σε μπολ ρίχνουμε το γιαούρτι, τα αυγά και το σπορέλαιο και χτυπάμε μέχρι να ομοιογενοποιηθεί.
- Προσθέτουμε στο μείγμα μας και το αλεύρι και χτυπάμε μέχρι να έχουμε μία συμπαγή ζύμη
- Προσθέτουμε τις πιπεριές, τα αλλαντικά και το τριμμένο τυρί και ανακατεύουμε καλά
- Απλώνουμε το μείγμα μας σε βουτυρωμένη φόρμα
- Ψήνουμε για 40-50 λεπτά (ανάλογα με τον φούρνο σας) στους 180 βαθμούς στον αέρα
- Το αλμυρό κέικ μας είναι έτοιμο!

TIPS από την SIA

- Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε ότι αλλαντικά θέλουμε
- Για να δώσετε περισσότερο ύψος στο κεικ μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μακρόστενη φόρμα.