**Κέικ**

**Υλικά:**

****

* 500 γραμμάρια αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
* 1,5 φλιτζάνια του τσαγιού βούτυρο



* 2,5 φλιτζάνια του τσαγιού ζάχαρη



* 4 αυγά



* 1 ¼ φλιτζάνια του τσαγιού γάλα



* Βανίλια ή ξύσμα πορτοκαλιού ή



 Θυμάμαι αν έχω αλεύρι για όλες τις χρήσεις να προσθέσω 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ.

**Σκεύη**

 

 Μίξερ Λεκάνη

 Τρίφτης (προαιρετικά)

 Φλιτζάνι τσαγιού





 Σπάτουλα Μαρίζ Φόρμα για κέικ Πιατέλα

**Εκτέλεση**

1. Στην λεκάνη βάζετε το βούτυρο και την ζάχαρη και χτυπάτε μέχρι το μείγμα να γίνει αφράτο.
2. Στη συνέχεια προσθέτετε στην λεκάνη ένα – ένα τα αυγά.
3. Συνεχίζετε το χτύπημα.
4. Ρίχνετε διαδοχικά το αλεύρι με το γάλα.
5. Τέλος προσθέτετε την βανίλια ή το ξύσμα πορτοκαλιού ανακατεύοντας ελαφρά.
6. Αλείφετε με βούτυρο και αλευρώνετε μια φόρμα του κέικ και βάζετε το μίγμα.
7. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο για 1 ώρα περίπου στους 180 βαθμούς.
8. Μόλις κρυώσει το κέικ , το γυρίζετε σε μια πιατέλα.
9. Μπορείτε αν θέλετε να πασπαλίσετε με λίγη ζάχαρη άχνη.



 Καλή απόλαυση!

Σε αγαπώ, να προσέχεις και πιστεύω να τα πούμε σύντομα στην κουζίνα του σχολείου μας!

Η καθηγήτριά σου

Νικολέτα Παπαδοπούλου