**ΚΕΙΚ ΜΗΛΟΥ** 

**ΥΛΙΚΑ**

* 250 γραμμάρια βούτυρο
* 1 ½ φλιτζάνι ζάχαρη 
* 5 αυγά 
* 1 φλιτζάνι μήλα τριμμένα 
* 1 φλιτζάνι γιαούρτι
* 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα 
* 500 γραμμάρια φαρίνα 
* 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
* 1 φλιτζάνι καρύδια χοντροκομμένα 
* Λίγο βούτυρο για τη φόρμα
* Λίγο αλεύρι για τη φόρμα
* Λίγη ζάχαρη άχνη για διακόσμηση 

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ**  

* Προθερμένουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς
* Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέξουν
* Ριχνουμε ένα ένα τα αυγά
* Προσθέτουμε το πολτό από μήλα, το γιαούρτι και την κανέλα
* Στο τέλος ρίχνουμε το αλέυρι, το μπείκιν και τα καρύδια και ανακατεύουμε απαλά με ένα κουτάλι
* Βουτυρώνουμε ελαφρώς τη φόρμα και ρίχνουμε και λίγο αλεύρι για να μην κολλήσει το κεικ μας
* Ρίχνουμε το μίγμα στη φόρμα και ψήνουμε για περίπου 1 ώρα.

Συμβουλή! Για να δεις αν έχει ψηθεί βάζεις στο μίγμα μια οδοντογλυφίδα. Αν βγει στεγνή το κέικ είναι έτοιμο, αλλιώς ψήνεις για λίγο ακόμα.

* Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει
* Μπορούμε να το διακοσμήσουμε με ζάχαρη άχνη.

**Καλή επιτυχία!**