

ΤΡΑΓΟΥΔΙ CHOCOLATE
ΣΥΝΤΑΓΗ
ΚΕΙΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

CHOCO/CHOCOLATE



<https://www.youtube.com/watch?v=lFWysdCgVNg>

Και τώρα....

Ώρα για κέικ....

Αυτά είναι τα υλικά που χρειαζόμαστε για να φτιάξω ένα κέικ σοκολάτας.



1. Γράψετε - ζωγραφίστε τη λίστα με τα υλικά του κέικ και πηγαίνετε να τα «ψωνίσετε» από την κουζίνα σας.
2. Για κάθε υλικό που «ψωνίζετε», σημειώστε ένα ✓ πάνω στη λίστα σας.
3. Πλύνετε καλά τα χέρια και ετοιμαστείτε για να φτιάξετε το κέικ σας.

Καλή επιτυχία!

ΚΕΙΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ (Άκης Πετρετζίκης)



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- ▶ 250 γ. ρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου.



- ▶ 400 γ. ρ. ζάχαρη κρυσταλλική.



- ▶ 1 κ. γ. εκχύλισμα βανίλιας.



- ▶ 1 πρέζα αλάτι.



- ▶ 100 γ. ρ. κακάο.



- ▶ 400 γ. ρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του.



- ▶ 4 αβγά, μεσαία, σε θερμοκρασία δωματίου.



- ▶ 300 γ. ρ. γάλα.



ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

- ▶ Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 βαθμούς στον αέρα.



- ▶ Στον κάδο του μίξερ βάζουμε βούτυρο, τη ζάχαρη, τη βανίλια, το αλάτι και χτυπάμε με το σύρμα για 5-6 λεπτά σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να γίνει αφράτο.



- ▶ Σε ένα μπολ βάζουμε το κακάο, το αλεύρι και ανακατεύουμε.



- ▶ Βάζουμε στον κάδο του μίξερ 2-3 κ. σ. από το μείγμα των στερεών, συνεχίζουμε να χτυπάμε.



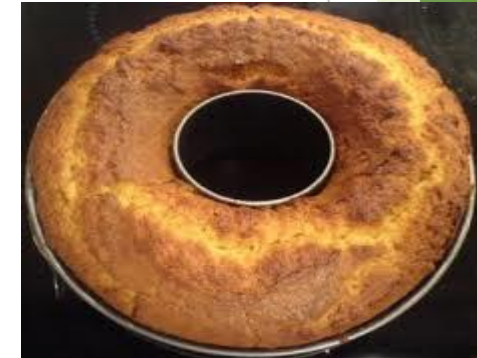
- ▶ Αφαιρούμε τον κάδο, προσθέτουμε τα υπόλοιπα στερεά υλικά και ανακατεύουμε με μία κουτάλα μέχρι να ενωθούν τα υλικά.



- ▶ Βουτυρώνουμε και πασπαλίζουμε με κακάο μία φόρμα κέικ 28 εκ. με τρύπα και βάζουμε το μείγμα.



- ▶ Ψήνουμε για 1 ώρα. Αφαιρούμε και αφήνουμε να κρυώσει σε σχάρα.



- ▶ Σερβίρουμε με κακάο, ζάχαρη άχνη και λιωμένη σοκολάτα κουβερτούρα.





ΚΑΛΗ ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗ
ΚΑΙ
ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ!!!

