



Κέικ Βανίλια

Τί θα χρειαστούμε

- 250 γρ. βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
- 1 ½ κούπα ζάχαρη
- 4 αυγά
- 2 ½ κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ (10 γρ.)
- 1 κούπα γάλα
- 2 βανίλιες

Χρόνος
25'

Δυσκολία
Εύκολη

Μερίδες
10-12

Πως το φτιάχνουμε

Προετοιμασία:

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C.
- Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μια φόρμα για κέικ ή την καλύπτουμε με αντικολλητικό χαρτί.

Χτυπάμε τα υλικά:

- Σε ένα μεγάλο μπολ, χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να γίνουν ένα αφράτο μείγμα.
- Προσθέτουμε τα αυγά ένα-ένα, χτυπώντας καλά μετά από κάθε προσθήκη.
- Προσθέτουμε τις βανίλιες και ανακατεύουμε.

Ενσωματώνουμε το αλεύρι:

- Σε ένα άλλο μπολ, κοσκινίζουμε το αλεύρι μαζί με το μπέικιν πάουντερ.
- Προσθέτουμε το αλεύρι εναλλάξ με το γάλα στο μείγμα βουτύρου, ξεκινώντας και τελειώνοντας με το αλεύρι. Ανακατεύουμε απαλά μέχρι να ομογενοποιηθεί.

Ψήσιμο:

- Ρίχνουμε το μείγμα στη φόρμα και το στρώνουμε ομοιόμορφα.
- Ψήνουμε για 45-50 λεπτά, ή μέχρι μια οδοντογλυφίδα που θα βάλουμε στο κέντρο να βγαίνει καθαρή.
- Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει για 10 λεπτά στη φόρμα και στη συνέχεια το μεταφέρουμε σε σχάρα για να κρυώσει εντελώς.

Σερβίρισμα:

- Μπορείς να το απολαύσεις σκέτο ή με λίγη άχνη ζάχαρη από πάνω.