

Κέικ με ρόδι και φυστίκια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Τα ρόδια είναι εδώ, αυτή την εποχή, κόκκινα, χαρούμενα, δυναμωτικά και μας προσκαλούν να αναζητήσουμε κι άλλες χρήσεις τους στη μαγειρική.

Μια συνταγή εύκολη για ένα κεκάκι ντόστιμο, πολύχρωμο, ρόδινο και πολύ πολύ ευπαρουσίαστο!

Συστατικά και τρόπος παρασκευής συνταγής

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς.
2. Λαδώνουμε μια μακρόστενη φόρμα για κέικ.
3. Καθαρίζουμε το ρόδι μέσα σε μια λεκάνη με νερό και βγάζουμε τα σπόρια αφαιρώντας από πάνω τους τη λευκή σάρκα του φρούτου. Χρειαζόμαστε 1 φλ. σπόρια.
4. Σε μια μεγάλη λεκάνη ανακατεύουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέκιν πάουντερ και το αλάτι.

5. Σε ένα μικρότερο μπολ ανακατεύουμε τη μπανάνα, το λάδι, το γάλα και τα αβγά κι έπειτα τα ρίχνουμε όλα μαζί στην μεγάλη λεκάνη.
6. Ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε τα ρόδια και τα φυστίκια μέχρι να γίνουν ένα ενιαίο μείγμα.
7. Ρίχνουμε στη φόρμα για κέικ κι αν θέλουμε γαρνίρουμε από πάνω με επιπλέον ρόδια και φυστικάκια.
8. Ψήνουμε για 50-60 λεπτά. Είναι έτοιμο όταν κάνουμε τη δοκιμή με το μαχαίρι και βγαίνει καθαρό.
9. Το αφήνουμε να κρυώσει καλά και μετά το αφαιρούμε από τη φόρμα.
[\(περισσότερα...\)](#)