

20 Οκτωβρίου 2016

## Σπιτικό κέικ αχλάδι με ελαιόλαδο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





#### Υλικά

1 φλιτζάνι ελαιόλαδο

300γρ ζάχαρη

3 αυγά

340 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις

3 κουταλάκια του γλυκού baking powder

1 φλιτζάνι γάλα χαμηλών λιπαρών

2 μέτρια αχλάδια κομμένα σε κυβάκια

#### Εκτέλεση

Χτυπάμε μαζί το ελαιόλαδο με τη ζάχαρη και μόλις λιώσει η ζάχαρη προσθέτουμε και τα αυγά. Στη συνέχεια ρίχνουμε το αλεύρι και το baking powder και

ανακατεύουμε. Στο τέλος ρίχνουμε το γάλα και το αχλάδι και αναμιγνύουμε καλά. Βάζουμε το μίγμα σε φόρμα για κέικ την οποία προηγουμένως έχουμε λαδώσει και αλευρώσει. Ψήνουμε στους 170 βαθμούς μέχρι να ροδίσει αρκετά.

**Πηγή:** [neadiatrofis.gr](http://neadiatrofis.gr)