

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΚΕΙΚ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ ΦΡΟΥΤΩΝ

- 220 γρ. ΣΤΑΦΙΔΑ
- 220 γρ. **ΚΥΒΟΥΣ ΜΕΛΙ TAURA**
- 220 γρ. ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ
- 30 γρ. ΡΟΥΜΙ
- 30 γρ. **SPECULATIUS MEC3**

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Βάζουμε όλα τα υλικά σε μια λεκάνη και τα αφήνουμε να μουλιάσουν για μια νύχτα.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΖΥΜΗ

- 800 γρ. **AMERICAN STYLE CAKE & MUFFIN IREKS**
- 200 γρ. **MELLA MUFFIN CHOCO IREKS**
- 350 γρ. ΑΥΓΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ
- 150 ml. ΛΑΔΙ
- 150 γρ. **ΒΟΥΤΥΡΟ 82% MILKFAT FRIESLAND**
- 225 ml. ΝΕΡΟ
- 110 γρ. **ΠΕΡΙΤΤΑ IRCA**

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μαζί σε μίξερ με το φτερό για 3' λεπτά στην 2^η ταχύτητα.
- Προσθέτουμε το κοκτέιλ φρούτων.
- Βάρος τεμαχίου: 500 γρ. σε φόρμα του Cake
- Θερμοκρασία ψησίματος: 190°C για 45' λεπτά περίπου.

LAOUDIS
f o o d s

