

Ακόμη είναι καλοκαίρι και τα φρούτα δίνουν τα καλύτερα τους αρώματα και την πιο

λαχταριστή τους γεύση. Αν θέλεις να γευθείς ένα καλοκαιρινό φρούτο δες παρακάτω μια συνταγή για κέικ ροδάκινο που θα σε αφήσει άφωνη (και θα ξετρελάνει τους φίλους σου):

**Υλικά που θα χρειαστείς:**

- ¼ φλιτζάνι βούτυρο
- ½ φλιτζάνι καφέ ζάχαρη
- 1 και ½ φλιτζάνι ροδάκινο κομμένο σε φέτες
- 1 και ¼ φλιτζάνι αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 και ¼ κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- ¼ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- ½ φλιτζάνι μαλακό βούτυρο
- 3.4 φλιτζάνι κρυσταλλική ζάχαρη
- 1 αυγό
- 1 κουταλάκι του γλυκού βανίλια
- 1/3 φλιτζάνι γάλα

**Πώς θα το φτιάξεις:**

1. Αρχικά βάλε στο ταψί το ¼ του φλιτζανιού βούτυρο. Προθέρμανε τον φούρνο στους 175 βαθμούς και άφησε το ταψί για περίπου 5 λεπτά μέχρι να λιώσει το βούτυρο.
2. Αφαίρεσε το ταψί από τον φούρνο και βάλε μέσα την καφέ ζάχαρη. Άλειψε καλά μέχρι να πάει η ζάχαρη παντού στο ταψί ομοιόμορφα. Βάλε τις φέτες του ροδάκινου μέσα και άφησε το ταψί στην άκρη.
3. Στη συνέχεια σε ένα μεσαίο μπολ ανακάτεψε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Σε ένα μεγάλο μπολ χτύπησε το ½ φλιτζάνι βούτυρο με ένα μίξερ για περίπου 30 δευτερόλεπτα σε υψηλή θερμοκρασία.
4. Πρόσθεσε την κρυσταλλική ζάχαρη και συνέχισε το χτύπημα για λίγο μέχρι να αναμειχθούν τα 2 υλικά.
5. Πρόσθεσε μετά το αυγό και την βανίλια και συνέχισε το χτύπημα μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Βάλε τη ζύμη στο ταψί πάνω από τα ροδάκινα. Ψήσε για 45 έως 50 λεπτά.
6. Όταν είναι έτοιμο βγάλε το ταψί και άφησέ το να κρυώσει. Μόλις κρυώσει βγάλε το κέικ από το ταψί και αναποδογύρισέ το.
7. Σέρβιρε αμέσως.

***Έτσι θα έχεις ένα κέικ για 8 άτομα που θα συνδυάζει την μαλακή ζύμη με το τραγανό, μυρωδάτο και φρεσκοψημένο ροδάκινο.***

**Πηγή:** joytv.gr