

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΚΕΙΚ



ΥΛΙΚΑ (για 18 μερίδες)

¼ φλ. λιωμένο βούτυρο

1 φλ. αλεύρι

¼ φλ. μαύρη ζάχαρη

1 αυγό

½ φλ. αποξηραμένα φρούτα (σταφίδες μαύρες και ξανθές, κρανμπερις, δαμάσκηνα)

1/2 φλ. καρύδια σπασμένα

1 κ.γλ. baking powder

1 βανίλια

2 κ.σ κονιάκ

1 κ.γ. κανέλα

3 κ.σ. κρέμα γάλακτος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε το αλεύρι, το baking powder, την κανέλα και τη βανίλια. Χτυπάμε τη ζάχαρη με τον κρόκο του αυγού προσθέτουμε το βούτυρο και συνεχίζουμε το χτύπημα.

Προσθέτουμε τημ κρέμα γάλακτος και το κονιάκ. Χτυπάμε πολύ καλά το ασπράδι και το προσθέτουμε στο μείγμα ανακατεύοντας πολύ καλά.

Προσθέτουμε τα καρύδια και τα ξερά φρούτα. Ανακατεύουμε .

Βάζουμε το μείγμα σε μια φόρμα και ψήνουμε στο φούρνο για 1 ώρα!

Καλά Χριστούγεννα !

Διατροφική ανάλυση	
Θερμίδες	134 kcal
Υδατάνθρακες	15 gr
Πρωτεΐνη	5 gr
Λιπαρά	6 gr