

[συνταγές / ζαχαροπλαστική](#)

Κέικ με Μαστίχα



- 20 λεπτά προετοιμασίας και 50-60 λεπτά μαγείρεμα

Χρόνος Εκτέλεσης

- εύκολη συνταγή

Βαθμός Δυσκολίας

- μια φόρμα κέικ διαμέτρου 26 εκ.

Μερίδα/ες

Σύμφωνα με την παράδοση, τα μαστιχόδεντρα (οι σκίνιοι) δάκρυσαν όταν ο Άγιος Ισίδωρος μαρτύρησε από τους Ρωμαίους το 250 μ.Χ., κάτω από τους οποίους έκατσε τραυματισμένος σοβαρά αφού κατάφερε να αποδράσει. Βλέποντάς τον, τα δέντρα τον λυπήθηκαν και δάκρυσαν. Από τα αρχαία χρόνια η μαστίχα χρησιμοποιούνταν από πολλούς λαούς για τις ιατροφαρμακευτικές της ιδιότητες. Σήμερα χρησιμοποιείται κυρίως στη ζαχαροπλαστική και τη μαγειρική αλλά δεν πρέπει να υπερβάλλουμε στην ποσότητα μιας και αν χρησιμοποιήσουμε πολλή μαστίχα το φαγητό μας θα αποκτήσει μια πικρή γεύση.

Συστατικά

Αρωματική

- 400 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κοσκινισμένο
- 2 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ Ήλιος
- 300 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου (να έχει μαλακώσει)
- 250 γρ. ζάχαρη
- 1 κ.γλ. μαστίχα Ήλιος
- 1 κ.γλ. μαχλέπι Ήλιος
- Έψμα από 2 πορτοκάλια
- 2 βανίλιες Ήλιος
- 4 αυγά μεσαία (ή 3 μεγάλα)
- 75 ml γάλα πλήρες

Εκτέλεση

1.

Προθερμαίνουμε το φούρνο μας στους 180°C. Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο και τη ζάχαρη και χτυπάμε πολύ καλά με το φτερό μέχρι το μείγμα να αφρατέψει και να ασπρίσει. Κατά διαστήματα, σταματάμε το χτύπημα, και με σπάτουλα καθαρίζουμε τα τοιχώματα του μπωλ.

2.

Βάζουμε στο πολυμίξερ τη μαστίχα, το μαχλέπι, το ξύσμα, τις βανίλιες και 1 κ.σ. ζάχαρη και χτυπάμε μέχρι να γίνουν σκόνη (μπορούμε να τα λιώσουμε και σε γουδοχέρι). Προσθέτουμε τα μπαχαρικά στο βούτυρο και ανακατεύουμε.

3.

Ελαττώνουμε την ταχύτητα του μίξερ και ρίχνουμε ένα-ένα τα αυγά. Περιμένουμε να ενσωματωθεί πλήρως το ένα αυγό προτού ρίξουμε το επόμενο. Στο τέλος, προσθέτουμε και το γάλα.

4.

Ανακατεύουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ. Το ρίχνουμε στο μείγμα βουτύρου-αυγών και ενσωματώνουμε απαλά με μια μεγάλη κουτάλα. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε τη φόρμα μας και ρίχνουμε εκεί το μείγμα του κέικ μας. Ψήνουμε για 50 λεπτά περίπου. Για να διαπιστώσουμε αν είναι έτοιμο, βάζουμε στο κέντρο του κέικ ένα μαχαίρι ή μια οδοντογλυφίδα. Αν βγουν καθαρά τότε το κέικ είναι έτοιμο, αλλιώς αφήνουμε να ψηθεί για άλλα λίγα λεπτά. Πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη και σερβίρουμε σε πιάτα.

Σχετικά προϊόντα

[Βανίλια](#)



Η Βανίλια, με τη θαυμάσια αρωματική γεύση της, είναι η πιο ευρέως χρησιμοποιημένη αρωματική ουσία στις ζύμες, τα γλυκά, και άλλα επιδόρπια. μπισκότα, πίτες, κέικ, και όλες οι γλυκιές συνταγές απαιτούν στο μαγείρεμα βανίλια.

[...περισσότερα](#)

[Μαστίχα](#)



Η Μαστίχα όπως και οι άλλες φυσικές ρητίνες, παράγεται σε “δάκρυα” ή σταγονίδια. Μαστίχα είναι ένα βασικό συστατικό στα ελληνικά γιορτινά ψωμιά, για παράδειγμα, το γλυκό τσουρέκι και τη παραδοσιακή βασιλόπιτα της Πρωτοχρονιάς.

[...περισσότερα](#)

[Μαγλέπι](#)



Μαχλέπι είναι ένα αρωματικό μπαχαρικό που προέρχεται από τους σπόρους ενός είδους κερασιάς. Η γεύση του είναι παρόμοια με ένα συνδυασμό πικραμύδαλου και κερασιού.

[...περισσότερα](#)

[Μπέικιν Πάουντερ](#)



Η Μπέικιν πάουντερ, όπως η μαγειρική σόδα και η μαγιά, είναι ένας παράγοντας διόγκωσης ζύμης χωρίς μαγιά. Η Μπέικιν πάουντερ ελαφραίνει την υφή του κέικ με τη διεύρυνση φυσαλίδων αέρα μέσα στη ζύμη. Η σωστή χρήση της μπέικιν πάουντερ κάνει τη διαφορά ανάμεσα σε ένα ελαφρύ και αφράτο κέικ και ένα ...

[...περισσότερα](#)