



Βουτυρένιο κέικ με φρέσκα ροδάκινα

Μερίδες: 10-12

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 45-50 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 10 λεπτά

Σκεύος: φόρμα με τσέρκι διαμέτρου 24εκ.

Υλικά για την επικάλυψη

- 60 γρ. βούτυρο αγελάδος, σε θερμοκρασία δωματίου
- 100 γρ. ζάχαρη καστανή
- [2 ροδάκινα ΠΟΠ Νάουσας, ξεφλουδισμένα, κομμένα σε φέτες](#)

Υλικά για το κέικ

- 200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 110 γρ. βούτυρο αγελάδος, σε θερμοκρασία δωματίου
- 150 γρ. ζάχαρη λευκή
- 1 αυγό
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 130 ml γάλα φρέσκο

Εκτέλεση

1) Λιώνουμε τα 60 γρ. βούτυρο και το ρίχνουμε σε φόρμα. Τοποθετούμε τη φόρμα μέσα σε μεγαλύτερο ταψί, για να μη λερωθεί ο φούρνος απ' το βούτυρο που θα βγάλει η φόρμα.

2) Πασπαλίζουμε με την καστανή ζάχαρη.

3) Από πάνω, αραδιάζουμε τις φέτες [ροδάκινα ΠΟΠ Νάουσας](#), σε μία στρώση.

4) Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.

5) Σε άλλο μπολ χτυπάμε με μίξερ χειρός τα 110 γρ. βούτυρο με τη λευκή ζάχαρη, σε μέτρια ταχύτητα, μέχρι ν' αφρατέψουν.



- 6) Προσθέτουμε το αυγό και το εκχύλισμα βανίλιας και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- 7) Προσθέτουμε το γάλα και χτυπάμε μέχρι να ενσωματωθεί στο μείγμα.
- 8) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι και χτυπάμε ίσα-ίσα μέχρι να ενωθούν τα δύο μείγματα.
- 9) Ρίχνουμε το μείγμα πάνω απ' τα ροδάκινα, ισιώνοντας την επιφάνειά του.
- 10) Ψήνουμε το κέικ σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180οC στον αέρα, για 40-45 λεπτά.
- 11) Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει για 10 λεπτά και το αναποδογυρίζουμε προσεκτικά σε πιατέλα.
- 12) Σερβίρουμε το κέικ σε θερμοκρασία δωματίου.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**