



ΚΕΙΚ ΜΕ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ

ΥΛΙΚΑ

Για μία φόρμα διαστάσεων 15 X 25 εκ.:

120 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

60 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης

60 γρ. μαλακή καφέ ζάχαρη

200 γρ. γιαούρτι

85 γρ. δαμάσκηνα ξερά χωρίς κουκούτσια

1/2 κουταλάκι του γλυκού σόδα φαγητού

1/2 κουταλάκι του γλυκού κανέλλα

1/2 κουταλάκι του γλυκού μοσχοκάρυδο

1 αυγό

1 κουταλιά σούπας ελαιολαδο

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. Σε ένα μπολ ρίχνετε κοσκινισμένα τα δύο αλεύρια, τη σόδα, την κανέλλα και το μοσχοκάρυδο.
2. Σε άλλο μπολ χτυπάτε το αυγό με τη ζάχαρη μέχρι να πήξει το μίγμα. Προσθέτετε το γιαούρτι και το καλαμποκέλαιο. Ανακατεύετε καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα.
3. Αναμιγνύετε το μίγμα των στερεών υλικών με το μίγμα του γιαουρτιού και ανακατεύετε, μέχρι να γίνει μια λεία και πηχτή ζύμη. Τέλος, προσθέτετε τα δαμάσκηνα χοντροκομμένα και ανακατεύετε.
4. Καλύπτετε τη φόρμα με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος και αδειάζετε μέσα τη ζύμη. Ψήνετε το κέικ σε προθερμασμένο φούρνο για 40 λεπτά περίπου. Για να βεβαιωθείτε ότι είναι έτοιμο βυθίζετε, στο κέντρο του κέικ, τη λάμα ενός μαχαιριού. Αν βγει στεγνή τότε το κέικ έχει ψηθεί.
5. Περιμένετε 5 λεπτά περίπου, πριν βγάλετε το κέικ από τη φόρμα του. Το αφήνετε να κρυσώσει καλά και το τυλίγετε με σελοφάν.