ΚΕΙΚ ΜΕ ΦΙΣΤΙΚΙΑ ΑΙΓΙΝΗΣ, ΑΜΥΓΔΑΛΑ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

10 λεπτά 1 ώρα 40 λεπτά εύκολη 12 κομμάτια

ΥΛΙΚΑ

Γλάσο
200 γρ. ζάχαρη
1 κ.σ. φλούδα πορτοκαλιού
30 γρ. χυμό πορτοκάλι

Κέικ
155 γρ. Φιστίκια Αιγίνης, και λίγα επιπλέον χοντροκομμένα, για γαρνίρισμα
100 γρ αμύγδαλα ασπρισμένα
200 γρ. ζάχαρη
φλούδα πορτοκάλι
300 γρ. αλεύρι, self-raising
1 κ.γλ. μαγειρική σόδα
100 γρ. ηλιανθέλαιο
200 γρ. χυμό πορτοκάλι
1 κ.σ. ανθόνερο

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

μπολ
φόρμα για κέικ 24εκ.
πιατέλα σερβιρίσματος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Γλάσο

1. Βάλτε στον κάδο τη ζάχαρη και τη φλούδα πορτοκαλιού και αλέστε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 10**.
2. Προσθέστε το χυμό πορτοκάλι και αναμείξτε **20 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 4**.Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.

Κέικ

3. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C. Λαδώστε μια στρογγυλή φόρμα για κέικ διαμέτρου 24 εκ. και αφήστε στην άκρη.
4. Βάλτε στον κάδο τα φιστίκια Αιγίνης, τα αμύγδαλα, τη ζάχαρη, τη φλούδα πορτοκαλιού και αλέστε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 10**.
5. Προσθέστε το αλεύρι, τη μαγειρική σόδα, το ηλιανθέλαιο, το χυμό πορτοκάλι, το ανθόνερο και αναμείξτε **40 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 4.5.** Το μείγμα είναι κολλώδες. Μεταφέρετε το μείγμα στη λαδωμένη φόρμα και ψήστε σε προ θερμασμένο φούρνο για 40 λεπτά.
6. Αφήστε στην άκρη να κρυώσει για 15 λεπτά. Μεταφέρετε σε πιατέλα σερβιρίσματος και αφήστε στην άκρη για 25 λεπτά. Γαρνίρετε με το γλάσο, λίγα χοντροκομμένα φιστίκια Αιγίνης και σερβίρετε.